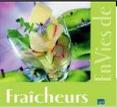


Semaine du 2 au 6 mars 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Fraîcheurs Salad'Bar	Pâtisserie salée ou charcuterie ou poisson	FLAMMEKUËCHE	RILLETES ET CORNICHONS	FRIAND A LA VIANDE	SOIREE USA HAMBUR GER MAISON, FRITES
	Salade composée/ crudités	CAROTTES CASCOTS (raisins secs, emmental)	SALADE DE PÂTES AU BASILIC	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	
	Crudités / Cuidités	SALADE DE MAÏS A L'ECHALOTE	POTAGE DE LEGUMES	MACEDOINE DE LEGUMES	
Plat	Plat du jour 	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA NORMANDE	PAUPIETTE DE VEAU	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CREME	
	Poisson 	FILET DE MERLU SAUCE DUGLERE	QUICHE AU THON ET SALADE VERTE 	PAPILLOTE DE POISSON	
Garniture	Féculents	COQUILLETES	EPINARDS ET P. DE TERRE BECHAMEL	BLE	
	Légumes verts	BROCOLIS		FLAN DE CAROTTES	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
Desserts 	Pâtisserie du jour	FONDANT AU CHOCOLAT	CHOUX A LA CREME	TARTE AUX POMMES	
	Fruit cru au choix 				
	Fruit cuit	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE	
	Dessert lacté	CREME DESSERT CAFE	FLAN NAPPE CARAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT	



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

l'invité de la semaine :



LA CAROTTE



*Plat végétarien

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."