









Semaine du 8 au 12 mars 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Fraicheurs Salad'Bar	Pâtisserie salée ou charcuterie	GALANTINE DE VOLAILLE	RILLETES DE THON	TARTE AUX LEGUMES	SOIREE BRUSCHETTA
	Salade composée/ crudités	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	SALADE DE RIZ A LA GRECQUE (tomates, dés de brebis, olives)	
	Crudités / Cuidités	HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS	VELOUTE DE COURGETTES	
Plat	Plat du jour 	CORDON BLEU	GRATIN DE PÂTES AU JAMBON	OMELETTE AU FROMAGE	
	Poisson  ou plat végétarien 	QUICHE AUX LEGUMES ET SALADE VERTE 	PÂTES AU SAUMON	FILET DE HOKI A L'ETOUFEE	
Garniture	Féculents	POMMES RISSOLEES	PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ	POMMES SAUTEES	
	Légumes verts	JARDINIERE DE LEGUMES	POÊLEE DE COURGETTES	TOMATES AU FOUR	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
 Desserts	Pâtisserie du jour	GÂTEAU AU YAOURT	GRATIN DE BANANES BIO 	PARIS-BREST	
	Fruit cru au choix 				
	Fruit cuit	POIRES AU SIROP	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	
	Dessert lacté	FROMAGE BLANC VANILLE	MOUSSE CARAMEL	ENTREMETS CHOCOLAT	



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

O'invité de la semaine :
LA BANANE

"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."

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE
-  PLAT VEGETARIEN