



Saveurs à l'Ancienne

Saveurs à l'Ancienne

SEMAINE DU 26 FEVRIER AU 2 MARS 2018	SEMAINE DU 5 AU 9 MARS 2018	SEMAINE DU 12 AU 16 MARS 2018	SEMAINE DU 19 AU 23 MARS 2018
Salade de Lentilles aux Echalotes Rôti de Veau au jus Gratin de Courges Babybel Fruit Bio	Salade de Pommes de Terre Rôti de Porc au Jus (Colin aux Herbes) Haricots verts Persillés Yaourt Nature Bio Salade de Fruits Frais	Salade de Riz Tomate Maïs Cordon Bleu de Volaille Gratin de Choux-Fleur Tomme Noire Fruit Bio	Salade Coleslaw Escalope de Dinde sauce Crème Riz Pilaf Saint Paulin Bio Crème Dessert
Salade d'Endives et dés d'Emmental Colin sauce Citron Purée de Pommes de Terre Tomme Bio Crème Dessert	Céleri Rémoulade Pilons de Poulet Crozets à la Tomate Emmental Bio Poires au Sirop	Macédoine Mayonnaise Boulettes de Bœuf à la Tomate Spaghetti Edam Bio Mousse aux Marrons	Salade de Blé Quenelles à la Tomate Carottes Persillées Fromage Blanc Bio Fruit
Carottes Râpées Filet de Poulet au Curry Riz Pilaf Fromage Blanc Bio Pomme Cuite Caramel	Salade de Pâtes Blanquettes de Poisson Carottes Persillées Brie Fruit Bio	Salade Verte Paupiette de Veau au Jus Pommes Paillassons Bleu Bio Compote de Pommes	Pizza au Fromage Sauté d'Agneau au jus Gratin de Poireaux Tomme Noire Fruit Bio
Taboulé Omelette Epinards à la Crème Saint Nectaire Bio Fruit	Radis Beurre Tortis Bolognaise ou Tortis au Saumon Yaourt Nature Bio de la Ferme Gâteau Roulé au Chocolat Maison	MENU ESPAGNOL Salade Catalane Paëlla au Poulet Yaourt Nature Bio Gâteau Basque	Salade d'Endives et Pommes Colin Provençale Coquillettes Brie Bio Brownies

*Sous Réserve de modification selon arrivage