



# Le menu de la semaine

semaine 13 - du 19 au 23 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		MENU VEGETARIEN	LES ENTREES DU CHEF	
Concombre Mortadelle Salade chou blanc et rouge Salade de riz andalouse	Smoothie de petits pois Carottes râpées Céleri rémoulade Choux-fleurs sauce aurore	Oeuf dur Salade coleslaw Courgettes râpées au pesto	Samoussa Assiette de charcuteries Cake aux 2 fromages Tartare de poisson	Tomate basilic Salade de lentilles aux lardons Salade verte au fromage Pâté de campagne
***	***	***	***	***
Cordon bleu de dinde Rôti de bœuf sauce bordelaise	Spaghetti bolognaise Curry de colin à l'indienne	Nuggets de blé Lasagne végétarienne	Sauté de veau aux olives Filet de lieu à la tapenade	Filet de saumon au pain d'épices Merguez
***	***	***	***	***
Polenta au fromage Poêlée de légumes	Spaghetti Pêlé mêlé provençal	Ratatouille Salade verte	Purée de courgettes Frites	Ratatouille Semoule
***	***	***	***	***
Mimolette Rondelé nature Tomme blanche Yaourt nature sucré	Coulommiers Brie Bleu Yaourt nature sucré	St Paulin Tomme blanche Yaourt nature sucré	Edam Gouda Saint Paulin Yaourt nature sucré	St Moret Carré de l'Est Emmental Yaourt nature sucré
***	***	***	***	***
	LES DESSERTS DU CHEF			
Fruit de saison Barre bretonne Compote tous fruits Pêche crème anglaise	Mousse chocolat Salade de fruits exotiques Fruit de saison Ronde de yaourt aux fruits	Crumble aux pommes Brochette d'ananas Fruits de saison	Ile flottante Tarte noix de coco Fromage blanc aux framboises Fruit de saison	Fruit de saison Compotée de pomme meringuée Cocktail de fruits Mousse citron