



MENUS DU 18/03/2019 AU 22/03/2019

	Lundi 18/03/2019	Mardi 19/03/2019	Mercredi 20/03/2019	Jeudi 21/03/2019	Vendredi 22/03/2019
Entrée	Brocolis vinaigrette au citron Salade Angevine	Carottes rapées (circuit-court) bio Salade nantaise (circuit-court)		Salade verte bio Demi pamplemousse	Saucisson sec* Friand au fromage
Plats	Rondo poisson	Aiguillette de poulet crousty		Poulet rôti(c-c)et pommes noisettes(plat complet)	Quenelle lyonnaise forestière(circuit-court)
Accompagnement	Polenta crémeuse bio	Haricot beurre persillé			Epinards
Laitage	Coulommier à la coupe Frulos	Petit suisse aromatisé Saint moret		Fromy Bleu des dômes à la coupe	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Carré ligeuil à la coupe
Dessert	Poire Fruit (selon arrivage)	Gâteau marbré		Ile flottante Liégeois au chocolat	Fruit (selon arrivage) Pomme (circuit-court) bio

* = Plat avec du porc