

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 13 Mar	MARDI 14 Mar	MERCREDI 15 Mar	JEUDI 16 Mar	VENDREDI 17 Mar	SAMEDI 18 Mar	DIMANCHE 19 Mar
Potage au cresson	Velouté de carottes	Velouté d'asperges	Potage aux courgettes	Potage de légumes mijotés	Velouté de bolets à la crème	Bouillon de volaille aux vermicelles
Salade de pâtes extrême orient	Brocolis à la vinaigrette	Coleslaw <i>carotte, chou blanc</i>	Salade verte à la mimolette	Maquereaux à la moutarde	Artichaut vinaigrette	Pâté de campagne
Pilon de poulet rôti	Sauté de dinde à la basquaise	Rôti de porc au jus	Oufs durs gratinés 	Penne Bio au saumon	Chou farci	Aile de raie aux câpres
Cordiale de légumes	Pommes noisettes	Pépinettes	Purée de potiron et pomme de terre	Fromage fondu à l'emmental	Fourme d'Ambert 	Carottes et pommes de terre 
Rondelé nature	Fol épi petit roulé	Camembert Bio <i>Plat BIO</i>	Petits suisses naturels sucrés	Tarte au citron	Flan chocolat	Montboissier
Galette Saint-Michel	Madeleine longue	Liégeois à la vanille	Palets bretons	Compote pommes cassis	Biscuit sablé	Eclair au café
Ananas au sirop	Corbeille de fruits Bio <i>Plat BIO</i>	Pain et confiture de fraises	Corbeille de fruits 			Corbeille de fruits 



Végétarien



Verger
EcoRespon



App.
Origine Pr



Produit
local



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

PORTAGE 1 NEW



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine