

MENU DU 20 au 24 MARS 2017

	Lundi 20 MARS	Mardi 21 MARS	Mercredi 22 MARS	Jeudi 23 MARS	Vendredi 24 MARS
Entrée	SALADE COLESLAW	TOMATE EN VINAIGRETTE		SAUCISSON A L AIL	CONCOMBRE CIBOULETTE
Plat Principal	PALERON BRAISE	WINGS DE VOLAILLE		ŒUFS POKES	COLIN SAUCE HOLLANDAISE
Accompagnement	PUREE DE PDT	HARICOT BEURRE		EPINARDS BECHAMEL	RIZ CREOLE
Produit laitier	FONDU CALCIUM	GOUDA		CAMEMBERT	SAINT PAULIN
Dessert	FRUIT DE SAISON	ABRICOT AU SIROP		TARTE AU POIRES	YAOURT SUCRE
GOUTER	PAIN + FROMAGE + JUS DE FRUIT	GATEAUX SECS+ LAITAGE		PAIN AU LAIT + CHOCOLAT + JUS DE FRUIT	MOELLEUX + FRUITS

Menus réalisés par une diététicienne d'AG@P'Professionnel, diplômée d'état