

## MENU DU 19 au 23 MARS 2018

	Lundi 19 MARS	Mardi 20 MARS	Mercredi 21 MARS	Jeudi 22 MARS	Vendredi 23 MARS
Entrée	SALADE COLESLAW	SALADE DE PERLES MARINES		MOUSSE DE FOIE	CONCOMBRE
Plat Principal	ROTI DE BŒUF	WINGS DE VOLAILLE		ŒUF POCHE	SAUMON A L OSEILLE
Accompagnement	PUREE	CAROTTES VICHY		COURGETTES	HARICOTS VERTS ECHALOTTE
Produit laitier	FROMAGE	GOUDA		CAMEMBERT	SAINT PAULIN
Dessert	LAITAGE	ABRICOTS AU SIROP		SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC
GOUTER (si commandé)	LAIT CHOCOLATE + BISCUIT	BRIOCHE CONFITURE		LAITAGE + GATEAUX SECS	FROMAGE + PAIN + JUS DE FRUITS

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