



MENU DU 23 mars au 29 MARS 20

	MIDI	SOIR
Lundi 23 mars St VICTORIEN Journée mondiale de la météo	SALADE DE LA MER OSSO BUCCO SEMOULE AU GRATIN FRUIT	PIZZA CŒUR DE LAITUES BRAISEES FROMAGE PETITS SUISSES
Mardi 24 Mars Ste CATHERINE de SUEDE Journée européenne de la glace artisanale	CAROTTES RAPEES POTEE AUX CHOUX PANNACOTTA AU CAMEL	SOUFFLE AU JAMBON H BEURRE PERSILLES FROMAGE POIRE AU SIROP
Mercredi 25 mars ANNONCIATION	SALADE D'ENDIVES CUISSÉ DE POULET BASQUAISE RIZ PILAF POMME AU FOUR	ŒUF CHIMAY TOMATES PROVENCALES FROMAGE BLANC = BISCUIT
Jeudi 26 mars Ste LARISSA	SALADE COMPOSEE LANGUE SCE GRIBICHE POELEE FORESTIERE ROULE A LA POIRE	GRATIN DE COURGETTES AU BŒUF FROMAGE BANANE
Vendredi 27 mars St HABIB Journée mondiale du fromage	SALADE A LA GRECQUE BRANDADE CREME BRULEE	CHIPOLATA POELEE RUSTIQUE FROMAGE COMPOTE
Samedi 28 mars St GONTRAN	PATE DE CAMPAGNE BOURGUIGNON CAROTTES SAUTEES FRUIT	MAQUEREAUX SALADE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FLAN CAMEL
Dimanche 29 mars Ste GLADYS	CŒUR D'ARTICHAUT SURIMI POULET ROTI ENDIVES BRAISEES DAME BLANCHE	MORTADELLE TORSAGES AU BEURRE LIEGEOIS VANILLE

Fait le 5 mars 2020



