

MENUS DU SOIR – MARS 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 11 au 15 Mars 2019	Salade de mache aux noix Gratin de pates aux fruits de mer Crème catalane Pain de campagne	Jambon braisé Chou fleur polonaise Fromage de chèvre Orange Pain de seigle	Taboulé Purée de betteraves rouges* Fromage Ananas frais Pain aux céréales	Potage de petits pois Omelette au fromage Carottes sautées au cumin Pudding aux pommes	Pizza aux légumes Salade verte Petits cubes de fruits frais
Semaine du 18 au 22 Mars 2019	Sala de coquillettes Flan de carottes et fèves Banane Pain au maïs	Pamplemousse Gratin de potimarron Fromage blanc au chocolat Pain tradition	Potage de légumes Oeufs cocottes Riz pilaff Yaourt au miel Pain de campagne	Brochettes de crevettes aux épices Haricots verts sautés Leerdamer Poire Pain de seigle	Mini hamburger Potatoes Salade verte Glace
Semaine du 25 au 29 Mars 2019	Filet de truite aux amandes Tagliatelles au parmesan Salade d'orange à la cannelle Pain au sésame	Potage de légumes Chou fleur et pommes de terre béchamel Pomme Pain de campagne	Filets de dinde sauce tomate Poelée de légumes Flan aux poires Pain aux céréales	Salade verte Jambon blanc Pommes boulangères Yaourt nature Pain tradition	Crêpes de sarrasin au jambon et fromage Légumes à croquer (radis, carottes) Faisselle à la confiture de mirabelles