























Semaine du 11 au 15 mars 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI Espagne	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade niçoise Betteraves vinaigrette Salade de pommes de terre Saucisson à l'ail 	 Tomate lolita  Salade espagnole  Tortilla Salade composée		Dips de carottes sauce aneth   Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Charcuterie  Duo petits pois et mangues (petits pois, mangue, menthe)	Œuf dur mayonnaise  Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Endives vinaigrette Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)
Boulettes de bœuf au curry  Filet de lieu au basilic 	 Paëlla  Colin à l'espagnol		Longe de porc aux herbes Paupiette de saumon	Poissonnette  Sauté de veau aux épices
Semoule Haricots verts	 Riz Haricots plats		Torti et emmental Fondue de poireaux 	Carottes fraîches Pommes rissolées
Fraidou Petit moulé Edam Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Carré de l'Est Saint-Paulin		Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Camembert Cotentin	Coulommiers Tomme blanche Yaourt nature sucré Fondu Président
Fruit de saison local  Crème fouettée aux fruits Flan au chocolat  Compote	 Gâteau espagnol  Dolce de manzana Flan nappé caramel Fruit de saison 		Liégeois vanille Compote de pommes et cassis Cake à la noix de coco Fruit de saison	Fruit de saison (local)  Compote Gâteau yaourt et aux pommes  Fromage blanc au sirop de grenadine

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Produits locaux 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

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

