

Semaine du 13 au 19 Mars 2017

Godell

Poche

Lundi 13

Betterave vinaigrette
Emincé de volaille tandoori
Haricots beurre / Riz
Morbier ou Laitage
Compote de fruit / cocktail de fruits

St Rodrigue

Mardi 14

Endives aux noix et à l'emmental
Boulettes Fermières
Pommes rissolées
Cantadou ou Laitage
Liégeois vanille / Entremet chocolat

Ste Mathilde

Mercredi 15

Salade paysane (carottes, lardons, œuf)
Bœuf à l'italienne
Macaronis
île flottante

Ste Louise

Jeudi 16

Concombre vinaigrette
Rôti de Porc à la Normande
Semoule aux petits légumes
Bûche de chèvre ou Laitage
Tarte tropézienne / Flan pâtissier

Ste Bénédicte

Vendredi 17

Salade au fromage et aux croutons
Poisson du jour
Pommes de terre vapeur
Saint Paulin ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Patrice

Semaine du 20 au 26 Mars 2017

Point

Point

Lundi 20



Printemps

Mardi 21

St Clémence

Mercredi 22

Ste Léa

Jeudi 23

St Victorien

Vendredi 24

Cath. De Suède

Saucisson sec
Pâtes à la bolognaise
Salade verte
Croc'lait ou laitage
Flan vanille/ Flan au chocolat

Taboulé marocain
Palette de porc 1/2 sel
Cocos à la tomate
Camembert ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Couscous
Semoule / **Légumes couscous**
Cantafrais
Fruit de saison

Salade de tomates, surimi et maïs
Poisson du jour
Pommes au four / **Julienne de légumes**
Emmental ou Laitage
Tarte normande / Crumble

Carottes râpées
Mijoté de bœuf au paprika
Purée de patates douces
Tomme noire ou Laitage
Compote de fruits / Poire au chocolat

** Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guymard*

Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



