
















































<i>Cuisine centrale</i> 	LUNDI 11/03	MARDI 12/03	MERCREDI 13/03 <i>Accueil de loisirs</i>	JEUDI 14/03 <i>Pain bio</i>	VENDREDI 15/03	<i>Semaine du 11/03 au 15/03/2019</i>
ENTREE	Pamplemousse  au sucre 	Salade niçoise (salade, thon, œuf, tomates, olive)  	Carottes râpées aux raisins  	Velouté de légumes  	Friand au fromage 	
PLAT DE RESISTANCE	Rôti de porc filet  Flageolets verts 	Tajine au poulet fruits secs  Semoule  	Saucisse de Francfort  Gratin dauphinois  	Filet de poisson  Poêlée de légumes  	Tagliatelles à la carbonara  	
LAITAGE	Tomme grise 	Mimolette 	Tomme blanche 	Bûchette à la chèvre 	Emmental râpé 	Manger Bio 35
DESSERT	Fromage blanc à l'abricot  	Compote pomme rhubarbe  	Fruit frais  	Tartelette chocolat maison 	Fruit frais  	
<i>Légende</i>	 Viandes, poisson, œufs  légumes et fruits cuits  fromage et laitage  céréales, féculents, légumes secs  Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée  légumes et fruits crus  charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués Viandes françaises PL : producteur local Pain compris  produits BIO  poisson frais					

