



Semaine du 25 au 31 Mars 2019

Lundi 25	A	CELERI AUX NOIX	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON	ET	SALSIFIS BECHAMEL ET PDT	YAOURT BRASSE SUCRE	T O M M E  G R I S E
	B	RILLETES ET CORNICHON	SAUTE DE BŒUF AU VIN	ET	PUREE GRAND MERE	COMPOTE POMME BISCUIT	
	C	CELERI AUX NOIX	JAMBON	ET	FRITES	YAOURT BRASSE SUCRE	
Mardi 26	A	CAROTTES RAPEES MALTAIS	CERVELAS A L'ALSACIENNE	ET	PDT ET CHOU FLEUR	TARTE AU CITRON	F R O M A G E S  A I L
	B	SALADE DE PATES	PAUPIETTE DU PECHEUR A L'ANETH	ET	EPINARDS A LA CREME	LIEGEOIS VANILLE	
	C	CAROTTES RAPEES MALTAIS	JAMBON	ET	FRITES	TARTE AU CITRON	
Mercredi 27	A	BETTERAVES VINAIGRETTE	BOUL'AGNEAU A LA TOMATE	ET	FLAGEOLETS AU JUS	PARIS BREST	C A M E M B E R T
	B	MAQUEREAUX ET CONDIMENTS	QUENELLE DE VOLAILLE	ET	RIZ AUX LEGUMES	PECHE AU SIROP	
	C	BETTERAVES VINAIGRETTE	JAMBON	ET	FRITES	PARIS BREST	
Jeudi 28 Menu Hongrois	A	SALAMI ET CORNICHONS	GOULASH HONGROISE	ET	TORTIS AUX POIVRONS	GATEAU AUX NOIX	C O M T E
	B	COLESLAW	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS	ET	PDT ET JULIENNE DE LEGUMES	FRUIT DE SAISON	
	C	SALAMI ET CORNICHONS	JAMBON	ET	FRITES	GATEAU AUX NOIX	
Vendredi 29	A	SALADE D'ENDIVES	SAUMONETTE SAUCE MOUTARDE	ET	BROCOLIS ET PDT	MOUSSE AU CHOCOLAT	B U C H E A T U
	B	TARTE PAYSANNE	CHOU FARCI	ET	POMMES VAPEUR	COMPOTE DE POMMES	
	C	SALADE D'ENDIVES	JAMBON	ET	FRITES	MOUSSE AU CHOCOLAT	
Samedi 30	A	TERRINE DE LAPIN	PARMENTIER DE CANARD	ET	SALADE VERTE	LAITAGE	E M M E N T A L
Dimanche 31	A	TERRINE DE ST JACQUES SAUCE TARTARE	LONGE DE PORC AU THYM	ET	RÖSTIS ET HARICOTS VERTS	TARTE AUX MIRABELLES	B O U R S A U