



Semaine du 04 au 10 Mars 2019

Lundi 04	A	MOUSSE DE CANARD	SAUTE DE BŒUF SAUCE BRUNE	ET	POELEE CHAMPETRE	FROMAGE BLANC	M U N S T E R
	B	SALADE OCEANE	TRIPES A LA MODE DE CAEN	ET	POMMES DE TERRE RISSOLEES	LIEGEOIS VANILLE	
	C	MOUSSE DE CANARD	JAMBON	ET	FRITES	FROMAGE BLANC	
Mardi 05	A	SALADE DE BETTERAVES ARLEQUIN	FARMENTIER AUX LEGUMES DE SAISON (BŒUF, CAROTTES, POIREAUX)	ET	#REF!	BEIGNET DE MARDI GRAS	C H A N T E N E I G E
	B	ŒUF DUR SAUCE CIBOULETTE	FILET DE SAUMON SAUCE CITRON	ET	POMMES VAPEUR ET EPINARDS	FRUIT DE SAISON	
	C	SALADE DE BETTERAVES ARLEQUIN	JAMBON	ET	FRITES	BEIGNET DE MARDI GRAS	
Mercredi 06	A	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	ESCALOPE DE PORC AU THYM	ET	PUREE DE POIS CASSES	PETIT SUISSE SUCRE	R O N D E L E
	B	SALADE DE PDT	OMELETTE FROMAGERE	ET	JARDINIERE DE LEGUMES	ANANAS AU SIROP	
	C	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	JAMBON	ET	FRITES	PETIT SUISSE SUCRE	
Jeudi 07 Menu Normandie	A	TERRINE DE ST JACQUES	AIGUILLETES DE POULET AU CALVADOS	ET	FARFALLES ET CAROTTES	TARTE NORMANDE AUX POMMES	C A M E M B E R T
	B	MACEDOINE DE LEGUMES	NORMANDIN DE VEAU	ET	SEMOULE ET RATATOUILLE	CLEMENTINES	
	C	TERRINE DE ST JACQUES	JAMBON	ET	FRITES	TARTE NORMANDE AUX POMMES	
Vendredi 08	A	TARTE AU POTIMARRON	FILET DE MERLU SAUCE AUREOLE	ET	RIZ ET HARICOTS BEURRE	COMPOTE POMME COING	C O M T E
	B	SALADE DE CHOU, NOIX ET FROMAGE	GRATIN DE PDT AU JAMBON	ET	SALADE VERTE	YAOURT BRASSE	
	C	TARTE AU POTIMARRON	JAMBON	ET	FRITES	COMPOTE POMME COING	
Samedi 09	A	CELERI VINAIGRETTE	ESCALOPE VIENNOISE	ET	POELEE DE BROCOLIS	CREME CHOCOLAT	E M M E N T A L
Dimanche 10	A	RILLETTES DE THON	CHOUCROUTE GARNIE (4 VIANDES)	ET	#REF!	PARIS BREST	M A R O S I L L