



Les repas de la semaine du 18 au 24 mars 2019

2019 / 12	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Bœuf braisé Gd-mère</p> <p>Pommes de terre purée Crécy</p> <p>Fenouil étuvé</p> <p>Salade verte Salade de thon</p> <p>Banane / poire</p>	<p>Poitrine de dinde rôtie Sauce bigarade</p> <p>Nouilles à l'huile d'olive</p> <p>Rosettes de brocoli à la vapeur</p> <p>Salade scarole Salade de carottes</p> <p>Banane / pomme Granny smith</p>	<p>Ragout à l'estragon</p> <p>Pomme de terre nouvelle sautées</p> <p>Carottes glacées</p> <p>Salade rustica Salade Colselaw</p> <p>Banane / kiwi vert</p>	<p>Porjaski de veau Sauce au poivre vert</p> <p>Orgetto pilaf</p> <p>Macédoine de légumes étuvés</p> <p>Salade verte Salade russe</p> <p>Mille feuilles</p>	<p>Cheeseburger maison</p> <p>Pommes de terre Country Cuts</p> <p>Salade verte</p> <p>Salade fenouil au curry</p>
Soir	<p>Kefta d'agneau</p> <p>Jus aux épices</p> <p>Couscous de légumes et blé</p>	<p>Brochettes de crevettes sautées</p> <p>Sauce crème d'oseille</p> <p>Couronne de riz</p> <p>Petit pois et carottes vapeur</p>	<p>Cannelloni ricotta et épinards</p> <p>Salade du jour</p>	<p>Filet de truite meunière aux amandes</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Haricots verts étuvés</p>	<p>Barquette selon demande</p>