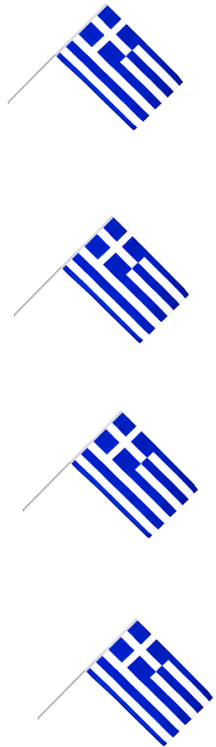




Pour le mois de Mars 2018, le Chef et sa diététicienne vous proposent



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 12/03/18 au 18/03/18	Betteraves vinaigrette Emincé de Boeuf « Farfalles » Emmental Entremet à la Pistache	Crudités rapées « Bio » Rôti de Porc au jus Lentilles Chanteneige Fruits	Pizza Cordon Bleu Gratin de Choux fleurs Yaourt à boire Liégeois	Rosette et cornichons Poisson et Citron Riz et tomate grillée Tomme noire Poire au sirop
Du 19/03/18 au 25/03/18	Salade Mozzarella, concombre et Maïs Sauté de Veau à la Provençale Semoule Rondelé aux noix Fruits	Macédoine à l'huile d'olive Jambon Blanc Petits pois aux lardons fumés Fromage des Pyrénées Donut's	« Salade Verte » Lasagnes à la Bolognaise Pavé Daffinois Salade de fruits « Jolie Jolie »	Quiche Lorraine Maison Pavé de Hoky à la crème Carottes Vichy « Bio » Kiri « yaourt Bio »
Du 26/03/18 au 01/04/18	Paté en croûte Omelette aux herbes Haricots verts persillées Edam Cube d'ananas à la Vanille et sa chantilly	Salade aux œufs dur et au thon Cuisse de Poulet Courgettes « Bio » à la Niçoise Camembert Mousse au chocolat	Menu Grecque ~ ~ ~ ~ Salade Athéna Kebab Olympique Pomme de terre (ketchup) Yaourt à la Grecque Fruits	Croque-Monsieur Filet de Lieu au four Poêlée de légumes « Bio » Brie « Fruit frais »

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.
Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

"Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

