

MENUS MARS 2019

LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
Potage Cordons bleus Pâtes Salade de fruits cuits et crus	Vermicelle Poulet Petits Pois Fromage / fruit	Salade de riz / crudités Omelette jambon / fromage Compote / biscuit	Crêpes jambon / fromage Filet de cabillaud Carottes Vichy Pomme
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Tarte aux poireaux Chipolatas Haricots verts Poire	Tomates / dès de Fêta Escalope de dinde panée Lentilles Flan de vanille	Salade composée Hachis Parmentier Yaourt nature	Betteraves rouges / pommes Filet de lieu Epinards béchamel Clémentine
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Chou blanc / Comté Jambon Blanc fumé Sauté de veau Riz Liégeois chocolat	Friand fromage Lapin Gratin de courgettes Banane	Carottes rapées Ragoût d'agneau Semoule Petits-Suisses Nature	Paté de campagne Filet de merlan Gratin de brocolis / chou fleur Pomme
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Salade Lasagnes Velouté	Macédoine mayonnaise / dès d'avocat Rôti dindonneau Purée pois cassés Poire	Tomates / cœur de palmier Moussaka Compote / biscuit	Salade du Barry Croque baby Haricots beurre Gâteau au chocolat



Nous essayons au maximum de fonctionner en circuit court en nous approvisionnant auprès des fournisseurs locaux comme la boucherie BORDES (Proissans), la boulangerie 'Le pain de Proissans', la poissonnerie 'MIORI' à Sarlat, 'La Ferme de Vialard' à Carsac, l'entreprise 'PELLEGRIS' aux Farges... Viande d'origine Française