



1er service: 11h15  
2ème service: 12h15

## MENU DE LA SEMAINE du 21 Mars au 25 Mars 2016

### Lundi 21 Mars 2016

Pâté Lorrain - Concombre - Friand au fromage - Jambon de Bayonne/cornichon - Betteraves lanières

Fricassée de poulet - Boudin noir compote de pommes - Jambon à l'os - Navets glacés - Riz Pilaf - Épinards au beurre

Fromage portion en plus- Roquefort - Liégeois - Yaourt aux fruits - Kiwi aux vermicelles multicolores - Pomme Bio - Fraises et son coulis de fruits rouges

### Mardi 22 Mars 2016

Salade bar du pêcheur avec sauces et duo de citrons

Sauté de veau à la Zurichoise - Tournedos de dinde - Gigot d'agneau à la crème d'ail - Boulgour - Semoule aux champignons - Haricots rouges

Fruit du jour en plus - Mousse framboise - Crème à la mangue - Dessert lacté

### Mercredi 23 Mars 2016

Salade de pâtes au fromage - Salade Chinoise ou Indienne - Avocat au thon - Céleri râpés vinaigrette

Rôti de porc sauce brune - Cuisse de canard au jus - Haricots verts - Carottes vichy - Purée de légumes

Fromage portion en plus - Banane - Méli-mélo de fruits d'hiver - Tartare de fruits des Îles - Fromage blanc à la vergeoise - Flan au caramel - Banane au chocolat

### Jeudi 24 Mars 2016

Salade bar et ses sauces maison

Filet de poisson à la Diépoise - Filet de bœuf - Saucisse de Toulouse - Sauce marchand de vin - Pommes de terre au cerfeuil - Julienne de légumes

Fruit du jour - Chausson aux pommes ou au chocolat - Panettone aux fruits rouges - Dessert lacté

### Vendredi 25 Mars 2016

Asperges à la vinaigrette de dattes - Duo de chou-fleur/brocolis - Carottes râpée au cumin - Sardines au beurre - Salade à la mozzarella

Steak haché sauce poivre - Foie de veau poêlé - Cuisse de poulet rôti - Courgettes au jus - Tomates Provençale - Spaghettis/copeaux de parmesan

Brie ou Bûche de chèvre en plus - Banane au chocolat - Glace - Salade de fruits exotique - Poire

Le Provisier,

Claude Lebrun

Le Gestionnaire,

Jacky Cuvillon