

SEMAINE 9 - Année 2019

	LUNDI 25 FEVRIER	MARDI 26 FEVRIER	JEUDI 28 FEVRIER	VENDREDI 01 MARS
ENTREE AU CHOIX	<p>Poivrons et tomates mêlés</p> <p>Haricots verts/emmental</p> <p>Betteraves et palmiers en salade</p>	<p>Salade verte aux fruits</p> <p>Feuilleté à la volaille</p> <p>Fromage de tête et achards de cornichons</p>	<p>Concombre à la menthe</p> <p>Salade de tomate au basilic</p> <p>Salade de chou fleur</p>	<p>Méli mélo carottes / soja</p> <p>Salade Achille Grondin</p> <p>Taboulé</p>
PLAT AU CHOIX	<p>Steak de bœuf marchand au vin</p> <p>Rougail morue aux fleurs d'oignons</p> <p>Steak de poulet sauce créole</p>	<p>Brochette de poissons panés citron</p> <p>Sauté de porc au romarin</p>	<p>Canard à l'orange</p> <p>Escalope de dinde au paprika</p> <p>Foo yong aux légumes</p>	<p>Perche frit au sésame</p> <p>Hachis parmentier poulet</p>
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	Riz/ lentilles	Riz	Riz /Haricots blancs	Riz
	<p>Petits pois carottes</p> <p>Sauce piment</p>	<p>Daube de choux</p> <p>Sauce citron</p>	<p>Julienne de légumes</p> <p>Sauce oignons</p>	<p>Cari Bringelles</p> <p>Rougail dakatine</p>
DESSERT	<p>Glace au lait divers parfum</p>	<p>Crêpe au chocolat</p> <p>Perle de lait</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Emmental</p>	<p>Ananas/melon</p> <p>Yourt brassé aromatisé</p>

Sous réserve de changement par la cuisine centrale