

Mars 2019



<p>4 Lundi Velouté de légumes et croûtons Brandade de poisson Morbier et son pain au maïs Fruit de saison</p>	<p>5 Mardi Taboulé Emincé de bœuf BIO au jus  Omelette nature Chou fleur et brocolis persillés Petit suisse nature Compote de pomme banane</p>	<p>6 Mercredi Betteraves rouges en salade Filet de poisson à la grenobloise Tortis au beurre Yaourt nature au lait entier Fruit de saison</p>	<p>7 Jedi Tarte épinard et chèvre Rôti de dinde à la crème Quenelle sauce champignon Ratatouille Yaourt brassé aux fruits Pomme BIO LOCAL</p>	<p>8 Vendredi Salade verte aux noix Boulgour BIO aux oignons Haricots rouges à la tomate Fromage de montagne Crème dessert vanille</p>
<p>11 Lundi Salade de pommes de terre Rôti d'agneau aux herbes Steak végétal Poireaux BIO LOCAL en gratin Saint Paulin Compote de pomme et poire BIO</p>	<p>12 Mardi Carottes râpées au citron Poisson sauce hollandaise Riz à la parisienne Faisselle BIO LOCAL Fruit de saison</p>	<p>13 Mercredi Salade de coeur de blé Escalope de volaille au jus Quenelle sauce tomate Haricots plats sautés Bleu d'Auvergne Fruit de saison</p>	<p>14 Jedi Endives en salade Lentille corail sauce tomate Petit épeautre BIO pilaf Yaourt brassé nature Pommes cuites et gelée de fruits rouges</p>	<p>15 Vendredi Salade de coeurs d'artichauts Filet de poisson façon bouillabaisse Pomme de terre vapeur Fromage de montagne BIO LOCAL et son pain aux céréales Fruit de saison</p>
<p>18 Lundi Salade de pâtes Rôti de veau aux champignons Oeufs brouillés à la crème Petits pois et carottes Camembert Orange BIO</p>	<p>19 Mardi Haricots blancs en salade Cubes de saumon sauce citron Riz BIO Fromage blanc à la vanille Compote de pommes et abricots</p>	<p>20 Mercredi Pamplemousse Cuisse de poulet rôti Boulettes végétales Frites Kiri Pomme et kiwi</p>	<p>21 Jedi Salade verte aux dés de fromage Ebly pilaf Ratatouille Petits suisse nature Fruit de saison</p>	<p>22 Vendredi Velouté de potiron et croûtons Tomates farcies Poisson à la tomate Semoule à l'huile d'olive Tomme de montagne BIO LOCAL et son pain BIO Crème dessert caramel</p>
<p>25 Lundi Betteraves rouges en salade Rôti de PORC à la moutarde Poisson sauce oseille Purée de pommes de terre Yaourt brassé aux fruits BIO LOCAL Fruit de saison</p>	<p>26 Mardi Taboulé à la menthe Filet de colin pané Salsifis persillés Pavé d'affinois Ananas au sirop</p>	<p>27 Mercredi Salade verte Rôti de veau forestière Quenelle sauce champignons Polente crémeuse Yaourt nature Tarte aux pommes</p>	<p>28 Jedi Rillettes de sardines et croûtons Raviolis aux fromages Brique du Vercors LOCAL et son pain de campagne Flan chocolat</p>	<p>29 Vendredi Céleri rémoulade Steak haché de bœuf au jus Filet de poisson meunière Gratin de courge BIO LOCAL et pommes de terre Petit suisse nature Compote de pommes BIO LOCAL</p>