

MENUS du 17 AU 21 MARS NOTRE DAME DU BOIS D'OINGT

onomie collectiu		MARDI		VENDREDI
	LUNDI		JEUDI	
ENTREE	betterave échalottes	chou blanc au cumin	friand fromage	endives aux noix
	salade composée	segments pamplemousse	crudité	terrine forestière
	salade haricots verts	carotte râpée	chou-fleur vinaigrette	céleri rémoulade
	charcuterie	terrine de poisson	pomme de terre en salade	salade de riz
PLAT	couscous(poulet- merguez)	poisson panné	rôti de porc au jus	hoki au basalic
	Merlu aux olives	bœuf charcutière	colin crème de poivrons	quennelle brochet Nantua
GARNITURE	semoule	purée de légumes	gratin de blette	pâtes
	légumes couscous	pommes rissolées	riz	poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
	Fromage	Yaourt	Fomage	yaourt
DESSERT	fromage blanc aux fruits rouges	poire chocolat	salade fruits frais	clafoutis aux fruits
	tarte abricots	lle flottante	éclair	entremet vanille
	compote	pâtisserie	fruit à la créme anglaise	crème dessert

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN