

Mars 2019

Notifications possibles selon l'arrivage des produits

Bleu = tous les produits en conserve et congeler

Noir = tous les produits frais et préparation Nadine

LUNDI 11 Œufs mimosa Cordons bleus de dinde Julienne de légumes Brie Liégeois aux fruits	MARDI 12 Potage alphabet Saucisse grillée Choux fleur Bio braisé Compote de pomme Petits sablés	JEUDI 14 Salade verte et dés de fromage Escalopes de dinde Pomme de terre et champignons Petit suisse Fruits de saison	VENDREDI 15 Menu à thème Spécialité de montagne Charcuterie de montagne Tartiflette maison Biscuit de Savoie crème anglaise
LUNDI 18 Feuilleté au fromage Steak haché de bœuf Haricots verts Bio persillée Compote d'abricots Madeleine	MARDI 19 Céleri rémoulade Escalopes de porc à la moutarde Gratin de coquillettes Vache qui rit Charlotte aux fruits maison	JEUDI 21 Concombre sce yaourt Omelette aux fines herbes Brocolis sautés Petit suisse Kiwi	VENDREDI 22 Pamplemousse rose Poisson blanc à la provençale Semoule parfumée Emmental Crème dessert chocolat
VENDREDI 25 Macédoine de légumes en vinaigrette Parmentier de canard Edam bio Clémentine	MARDI 26 Velouté de légumes maison Épaule d agneau rôtie Flageolets au jus Bûche de chèvre Tartelettes aux pommes	JEUDI 28 Saucisson sec Poisson pané citron Poêlée de légumes Fromage blanc Fruits de saison	VENDREDI 29 Potage étoilé Chipolatas Frites au four Gruyère Poire

