

MARS-21

LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
*SALADE DE LENTILLES ROTI DE PORC HARICOT VERTS FRUIT DE SAISON	*BETTRAVES /EMMENTAL STEACK HACHE PUREE (BIO) YAOURT AROMATISE	*POTAGE *DU BARRY *GRATIN DE POMME DE TERRES *ET BROCOLIS SALADE D'ANANAS	*MACEDOINE DE LEGUMES *CALAMARS A L'AMERICAINE RIZ COMPLET CREME DESSERT VANILLE
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
*CAROTTES *RAPEES POULET FRITES COMPOTE DE POMME	*SALADE COMPOSEE *SPAGHETTIS BOLOGNAISE PETIT SUISSE	*POTAGE *LEGUMES DE SAISON/ *COUSCOUS *VEGETARIEN FRUIT DE SAISON	SAUCISSON SEC *HOCKY *POMMES *VAPEUR FROMAGE BLANC SUCRE
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
PATE DE CAMPAGNE *EMINCEE DE DINDE A LA CREME *COURGETTES *PERSILLEES YAOURT AUX FRUITS	*SALADE D'ENDIVES *JAMBON BRAISE EN SAUCE BLE EBLY MOUSSE CHOCOLAT	*POIREAUX *VINAIGRETTE *GRATINDE PATES *AUX LEGUMES FRUIT DE SAISON	*SALADE SUISSIE *SAUMON *EPINARDS YAOURT NATURE
LUNDI 29	MARDI 30		
*HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE SAUCISSES CHIPOLATA ROSTIS FRUIT DE SAISON	*RILETTES DE THON *LANGUE DE BŒUF *LEGUMES GLACE MARS		

Possibilité de changement de menus selon les commandes. Viandes d'origine Française. Du fromage est servi à chaque repas, les menus sont établis selon le plan alimentaire des Laboratoires de Touraine. Conformément à la loi Eglin, un repas végétarien est servi chaque semaine. Tous les assemblages sont fait sur place, en privilégiant les produits frais, de saisons, et biologiques.