



A table



11

DEJEUNER

	LUNDI 10-mars	MARDI 11-mars	MERCREDI 12-mars	JEUDI 13-mars	 VENDREDI 14-mars	SAMEDI 15-mars	DIMANCHE 16-mars
Entrée	Rillettes	Piémontaise	Carottes rapées	Asperges vinaigrette	Salade Alsacienne ^{1,2}	Concombre dés emmental ¹	Avocat crevettes ^{1,3}
Plat	Paupiette de dinde basquaise ^{1,2}	Paleron en Daube ^{1,2}	Poulet Rôti fermier ^{1,2}	Langue sauce piquante ¹	Raie pochée aux capres ¹	Cuisse de lapin	Mironton ^{1,2,3}
Garniture	Tortis de couleurs ¹	Haricot vert	Frites	Riz cantonnais ¹	-	Duo de haricots sautés ^{1, 2}	Pomme vapeur / navets/ carottes ^{1,2, 3}
	-	0	-	-	Julienne de légumes ¹	-	-
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Camembert ²	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Banane ³	Riz au lait	Crème dessert caramel	Pomme cuite	Entremets café	Abricot au sirop	Eclair au chocolat

DINER

Entrée	Velouté de courgette	Potage aux légumes ^{1, 2, 3}	Potage vermicelle ^{1,3}	Tapioca au lait ¹	Velouté de carottes ^{1, 2, 3}	Potage aux légumes ^{1, 2, 3}	Soupe à l'oignon ^{1,3}
Plat	Rôti de porc ^{1,2}	Quiche à l'oignon ¹	Œuf dur béchamel ¹	Rôti de dinde	Palette 1/2 sel ^{1, 2}	Chipolatas de dinde grillée ^{1, 2}	Jambon blanc ²
Garniture	Brocolis vapeur ^{1, 2, 3}	-	-	-	Lentilles au jus ^{1, 2,3}	Ratatouille	-
	-	Laitue	Choux fleurs gratinés ^{1, 2, 3}	Courgettes	-	Semoule	Poêlée Bretonne ^{1, 2, 3}
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Yaourt BIO	Compote ^{2, 3}	Salade de fruits	Petit suisse sucré	Compote ^{2, 3}	Yaourts aux fruits	Mousse au citron

"Viande bovine,née,élevée et abattue en France" et "Viandes porcines ovine et volaille élevées et abattues et France"

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)

LEGENDES : ¹ = "Faits Maison" ; ² = "Produits bio/locaux/Labellisé" ; ³ = Produits de saison