

09/03/2019 AU 13/03/2019

LUNDI



Feuilleté au fromage
Quiche lorraine
salade verte



Emincé de bœuf forestière



Coquillettes au beurre
Duo brocolis choux fleur

Camembert

Fromage blanc coupelle



Les 2 vaches vanille bio

Yaourt aux fruits
fruit de saison

MARDI



Salade César
Betteraves au thon et œuf
Salade verte



Filet de poulet à la crème

Riz pilaf

Epinards au beurre

Montagnard de la fruitière de Bornes



2 vache BIO

Eclair au chocolat

Muffins

Fruit de saison



MERCREDI



Céleri à l'orange et olives noires
Sardines à la tomates et son toast grillé
salade verte

Rôti de porc

Frites

Duo de haricots



Morbier

Yaourt nature



Orange

Compote de fruits Bio

Fruit de saison



JEUDI

Icebergue jambon cru mais asperges

Radis au beurre

Salade verte

Couscous

Semoule

Légumes couscous



Abondance de la fruitière des Bornes

Petit suisse



Pomme de Savoie BIO

Abricots au sirop

fruit de saison



MENU

VENDREDI



Duo de concombres et carottes

Salade strasbourgeoise

salade verte

Filet de lieu noir frais



Torsades

Carottes persillées



Boursin ail et fines herbes

Yaourt nature

Duo poires et pêches à la menthe

Cocktail de fruits

fruit de saison



mille
et un
repas

gastronomie collective

Toute l'équipe de mille et un repas vous
souhaite un bon appétit

Pour un repas équilibré, choisissez de préférence les plats qui
apparaissent en rouge.



CUISINE PAR NI
SOINS



BOEUF ORIGINE
FRANCE



POISSON
FRAIS



PRODUIT DE
SAISON



PRODUIT
LOCAL



VOLAILE ORIGINE
FRANCE

