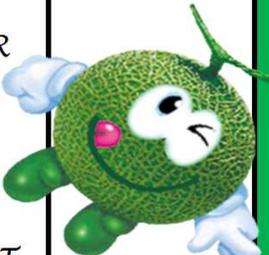
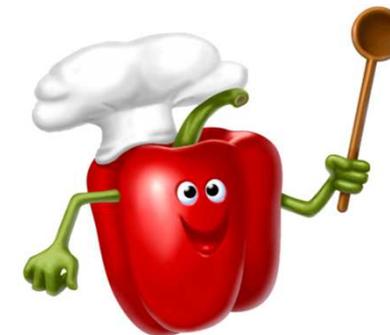


MENU DU 11 AU 15 MARS 2019

lundi	mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>◆</p> <p>CORDON BLEU DE DINDONNEAU</p> <p>◆</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>◆</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>◆</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU-FLEUR EN SALADE</p> <p>◆</p> <p>SAUTE DE PORC CHASSEUR</p> <p>◆</p> <p>PATES</p> <p>◆</p> <p>FONDU PRESIDENT</p> <p>◆</p> <p>CREME AU CARAMEL</p>		<p>TERRINE DE SAUMON</p> <p>◆</p> <p>SAUCISSE GRILLEE</p> <p>◆</p> <p>COLCANNON*</p> <p>◆</p> <p>CHEDDAR</p> <p>◆</p> <p>APPLE CRUMBLE**</p> <p><u>ANIMATION</u></p>	<p>SAUCISSON SEC</p> <p>◆</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE CREME</p> <p>◆</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>◆</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>◆</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>



Toutes nos viandes de bœuf et de veau sont d'origine française : nées, élevées et abattues en France

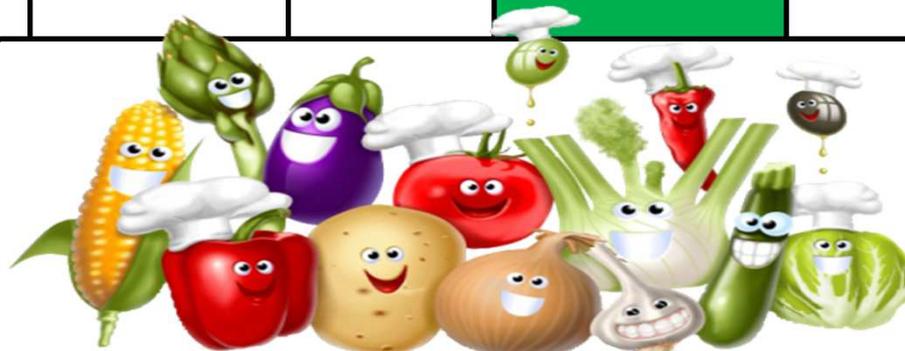
Menu susceptible d'être modifié en fonction de nos approvisionnements

*choux verts, pomme de terre

** crumble à la pomme

DESTINATION
L'IRLANDE

FETE DE LA
ST PATRICK



Toute l'équipe
de l'ESAT vous
souhaite un
BON APPETIT