



DOMAINE DE LA CADÈNE

Semaine n°11 - du 11 au 17 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	Salade de lentilles aux échalotes	Carottes et courgettes râpées	Céleri rémoulade	Maquereaux au vin blanc	Betteraves vinaigrette	Cake aux olives	Terrine de poissons
	Sauté de dinde aux champignons	Paupiette de veau à l'estragon	Couscous	Chou farci à la tomate	Brandade de Morue	Saucisse	Cuisse de canette rôtie
	Salsifis braisés	Farfalles	à l'agneau et merguez	Coquillettes	Salade verte	Choux de Bruxelles	Gratin dauphinois
	<i>Brie</i>	<i>St Paulin</i>	<i>Fourme d'Ambert</i>	<i>Tome Blanche</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Tome grise</i>	<i>Emmental</i>
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat	Pruneaux au thé	Corbeille de fruits	Compote de poires	Paris Brest
GOUTER							
SOIR	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Harengs	Œufs brouillés	Gratin de choux fleurs	Poêlée de haricots verts	Pizza	Pâtes tortis	Filet de lieu sauce tomate
	Pommes à l'huile	Piperade	aux dés de volaille	aux foies et gésiers de volaille	Salade verte	à la bolognaise	Poêlée Méridionale
	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>	<i>Laitages</i>
	Fromage blanc sucré	Entremet praliné	Mousse à la noix de coco	Corbeille de fruits	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Entremet pistache

P.A. 12

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

CERTIFIÉ/LABEL

La viande de porc est d'origine FRANÇAISE et issue de la filière Bleu-Blanc-Coeur (Oméga 3)
Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine FRANÇAISE
Le fruit indiqué sur le menu est servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



B BIO
L LOCAL
M MAISON
 CERTIFIÉ/LABEL