


Déjeuners du :
26 février 2018-2 mars 2018

Céleri râpé à l'indienne	Chou rouge LOCAL aux pommes 	Salade verte et dés de mimolette 	Poireaux vinaigrette
Salade piémontaise	Carottes râpées	Salade de torti 3 couleurs	Salade coleslaw (Carotte Chou blanc LOCAL) 
Macédoine mayonnaise	Salade verte 	Champignons à la grecque	Salade de betteraves cuites
Soupe de poisson	Terrine de légumes	Rillettes de saumon ciboulette	Cake au jambon
Salade verte	Crêpe au fromage	Endives aux croûtons	Salade verte
Pavé de colin sauce basquaise	Boulettes de bœuf sauce provençale	Omelette (Œuf LOCAL) aux fines herbes	Ravioli gratinés
Rôti de porc sauce barbecue	Parmentier de poisson	Cordon bleu de dinde	Filet de maquereau sauce moutarde
Purée de pommes de terre	Coquillettes	 Chou et carottes à la crème de thym	Jardinière de légumes
Gratin de navets et oignons caramélisés	Haricots beurre persillés	Pommes vapeur	Boulgour
 Assortiment de yaourts naturels LOCALS BIO Cantafrais	Assortiment de yaourts naturels Saint Nectaire Fraidou	Assortiment de yaourts naturels Rondelé nature Buchette lait de mélange de Bâle LOCAL	Assortiment de yaourts naturels Tomme grise Cantafrais
Gouda		Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits 
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits LOCALS 		
Entremets au praliné (au lait LOCAL)	Gâteau au chocolat 	Milk shake poire cassis	Compote allégée pomme LOCALE BIO 
Flan pâtissier	Crème légère à la vanille	Salade d'agrumes cannelle et spéculoos	Crumble poire amande
Compote allégée de poire	Compote pomme banane	Tarte feuilletée aux pommes	Mousse au chocolat
Fromage blanc aux fruits exotiques	Cocktail de fruits	Lacté chocolat	Fourandise Fraise