

Menus de la semaine du 04 au 08 mars 2019

Semaine 10 du plan alimentaire

<p><b>LUNDI 04 MARS</b></p> <p><b>Jambon cru de pays/ pâté en croute</b></p> <p><b>Aiguillette de merlu</b> <b>Roësti</b></p> <p><b>Fromage portion</b></p> <p><b>Mousse au chocolat noir/blanc</b></p>	<p><b>MARDI 05 MARS</b></p> <p><b>Tomate/maïs</b> <b>Concombre à la vinaigrette</b></p> <p><b>Crousty chicken</b> <b>Gratin de poireau</b></p> <p><b>Fromage à la coupe</b></p> <p><b>Fruits frais</b></p>
<p><b>JEUDI 07 MARS</b></p> <p><b>Salade pomme de terre aux harengs</b></p> <p><b>Sauté de poulet bio</b> <b>Duo de carottes</b></p> <p><b>Fromage portion</b></p> <p><b>Bavarois au chocolat/Tarte au citron</b></p>	<p><b>VENDREDI 08 MARS</b></p> <p><b>Chou rouge aux lardons</b></p> <p><b>Gratin dauphinois</b> <b>Saucisse de morteau</b></p> <p><b>Fromage blanc sur coulis</b></p> <p><b>Fruits de saison</b></p>

Le principal,

La gestionnaire,

L'infirmière,

S. PINI

R. DEVILLAIRES

N. VONIEZ



Produits locaux



Fait maison

Les repères de consommation et leur code couleur :

Groupes d'aliments :	Fruits et légumes crus	Fruits et légumes cuits, cuités	Pain, céréales, féculents	Lait et produits laitiers	Viande, poisson, œuf
----------------------	------------------------	---------------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------

Avec teneur en :

Matières grasses *	Sucres *
--------------------	----------

Pour aller plus loin : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

\* A consommer avec modération

Sous réserve de modification