















## Menus du 11 au 15 Mars 2019

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                           | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|---|------------------------------------|---|--|
|  Betterave vinaigrette  | Salade verte  | Salade verte maïs                  | Friand au fromage   |  Céleri rémoulade   |
| Nuggets de volaille  | Tartiflette ( pommes de terre , lardons, crème, muscade )<br>S/P: dés de dinde               | Steak haché de veau sauce échalote | Thon sauce nantua   | Escalope de blé pané   |
|  Printanière de Légumes |   | Ratatouille Riz                    |  Jeunes carottes et navets |  Chou fleur béchamel et pommes de terre  |
|  Fromage blanc sucré    |  Camembert  | Fromage fondu                      |  Gouda                     | Fraidou  |
| Fruit ( Orange )   |  Compote de pomme  | Tarte au flan                      |  Fruit ( Pomme )         |  Yaourt aromatisé   |

Produit bio   
Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain   
Fromage AOP 

 RECETTE MAISON fait maison  
Pêche issue du développement durable 

Produit local   
Viande de France 

**elior** 