

MENUS du 16 AU 20 MARS NOTRE DAME DU BOIS D'OINGT

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves	terrine de légumes	carotte râpée	asperges
	salade composée	charcuterie	feuilleté fromage	œufs façon mimosa
	champignons frais en salade	chou-fleur en salade	salade de tomate	salade marco polo
	radis beurre	concombre vinaigrette	lentille à l'ancienne	endives au fromage
PLAT	cordon bleu	parmentier de bœuf	porc à la moutarde	poisson bordelaise
	poisson citron	brandade de poisson	thon à la catalane	saumon à l'oseille
GARNITURE	chou-bruxelle	purée	semoule	riz
	pâtes	julienne de légumes	courgettes persillées	gratin de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Yaourt	fromage
	Fromage	Yaourt	Fromage	yaourt
DESSERT	flan pâtissier	dessert du jour	carré framboise	poire au miel
	salade de fruit frais	île flottante	clafoutis	tropezienne
	corbeille de fruits frais	fruit au sirop	compote	fruit

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN