

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	<b>Betteraves</b>	<b>terrine de légumes</b>	<b>carotte râpée</b>	<b>asperges</b>
	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
<b>PLAT</b>	<b>cordon bleu</b>	<b>parmentier de bœuf</b>	<b>porc à la moutarde</b>	<b>poisson bordelaise</b>
	poisson citron	brandade de poisson	thon à la catalane	saumon à l'oseille
<b>GARNITURE</b>	<b>chou-bruxelle</b>	<b>purée</b>	<b>semoule</b>	<b>riz</b>
	pâtes	julienne de légumes	courgettes persillées	gratin de brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Fromage</b>	<b>Yaourt</b>	<b>fromage</b>
	Fromage	Yaourt	Fromage	yaourt
<b>DESSERT</b>	<b>flan pâtissier</b>	<b>dessert du jour</b>	<b>carré framboise</b>	<b>poire au miel</b>
	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