

# Menu du 19 au 23 mars 2018

## Lundi 19 mars 2018

**Maïs au thon**  
**Asperges mayonnaise**

\*\*\*\*

**Emincé de dinde façon tajine**

\*\*\*\*

**Semoule**

\*\*\*\*

**Salade\* - fromage**

\*\*\*\*

**Entremets chocolat**

**Entremets vanille**

**Fruits**

\* Produits issus de l'agriculture biologique

## Mardi 20 mars 2018

**Jambon blanc**  
**Jambon de pays**

\*\*\*\*

**Beignets de calamars**  
**Lamelles d'encornets**

\*\*\*\*

**Panaché de haricots**

\*\*\*\*

**Salade\* - fromage**

\*\*\*\*

**Corbeille de**  
**Fruits**

\* Produits issus de l'agriculture biologique

## Jeudi 22 mars 2018

**Salade d'endives**  
**Salade coleslaw**

\*\*\*\*

**Tagliatelles carbonara**  
**Tagliatelles marinières**  
( crevettes – st jacques – moules )

\*\*\*\*

**Salade\* - fromage**

\*\*\*\*

**Corbeille de fruits**

\* Produits issus de l'agriculture biologique

## Vendredi 23 mars 2018

**Avocat**  
**Pamplemousse**

\*\*\*\*

**Steak haché**  
**Pavé de rumsteck**

\*\*\*\*

**Gratin de courgettes**

\*\*\*\*

**Salade\* - fromage**

\*\*\*\*

**Compote de pommes**  
**Fruits**

\* Produits issus de l'agriculture biologique

La Gestionnaire,

Valérie ROY



Le Principal,

Laurent DUMONT