
































				<div>Menu Carnaval</div>							
		LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENDREDI 27	
Entrées	1	 Velouté maraîcher	 Salade farandole					 Ciselée d'iceberg	 Taboulé		
	2	 Chou-fleur ravigote						 Salade d'endives vinaigrette	 Salade de blé		
	3										
Plats	1	 Gratin de macaronis aux fromages 	 Aiguillettes de poulet et sa farandole de poivrons					 Tartiflette 	 Filet de lieu  façon niçoise		
	2	Lasagne à la bolognaise 	 Quenelle de carpe sauce crème					 Tartiflette veggie 	 Cordon bleu de volaille		
	3		 Haché végétal  pois tournesol						 Nuggets de maïs		
Accompagnement	1		 Printanière de légumes						 Haricots verts en persillade		
Laitages	1	Brie à la coupe	Yaourt  au sucre de canne					Petit nova  aromatisé	Cantafras		
	2	Petit suisse nature	Edam à la coupe					Tomme noire à la coupe	Yaourt aromatisé		
	3										
Desserts	1	Orange 	Bugnes					Pomme	Marmelade de pommes  aux fruits rouges		
	2	Poire						Clémentine	Pêche au sirop		
	3										



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

