

I, 18 ET 25
Entre 2 Cours

MERCREDI		MERCREDI		MEXIQUE		MERCREDI	
4-mars		11-mars		18-mars		25-mars	
Salade verte		Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil		Guacamole à tartiner		Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	
Potage à la carotte		Terrine basque* locale (à couper par vos soins)		Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, poivron, tomate)		Salade verte	
Roulettes à l'agneau sauce tomate		Parmentier à l'EDO (plat complet)		Emincé de poulet sauce fajitas		Paupiette de veau dijonnaise	
Falafels BIO en sauce		Cordon bleu de volaille		Garniture fajitas sans viande (haricots rouges et sauce fajitas)		Galette légumes mozzarella	
Semoule		Purée		Riz		Petits pois	
Mélange de légumes oriental		Poireaux à la béchamel		Tortilla de blé (galette à garnir)		Torti	
Petit moulé ail et fines herbes		Mimolette à la coupe		Carré de l'Est		Petit moulé nature	
Petit suisse aromatisé		Fondus Président		Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	
Ile flottante		Donut		Moelleux du chef à l'ananas		Mousse au chocolat	
Coupelle pomme banane		Fruit		Fruit		Coupelle pomme banane	

Constantes mensuelles

Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette	
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	



Nouveauté



Cuisiné sur place



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc