

# MENUS DU 25 MARS AU 19 AVRIL 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25 Betteraves rouges Moussaka Pâtisserie	26 Potage Blanquette de dinde Riz Fruit	27 Charcuterie Filet de poisson Brunoise de légumes Crème à la vanille	28 <b>MENU VEGETARIEN</b> Salade aux noix Lentilles vertes Céréales gourmandes Yaourt	29 Carottes râpées à l'emmental Poisson pané Pommes vapeur Fruit
1er <b>MENU VEGETARIEN</b> Salade verte aux pommes Pâtes Bolognaise végétale Flan	2 Cake au jambon Filet de poisson Épinards à la crème Fruit	3 Concombre au fromage blanc Steak haché Pommes rissolées Glace	4 Potage Escalope de dinde Haricots verts Yaourt	5 <b>MENU CAJUN</b> Salade Cadienne Jambalaya Bayou brownie
8 Salade de riz au thon Jambon braisé Haricots plats Yaourt	9 <b>MENU VEGETARIEN</b> Pamplemousse Curry végétarien Fromage / Fruit	10 Salade verte-surimi Rôti de dinde Pâtes Compote	11 Potage Filet de poisson à la tomate Semoule Fruit	12 Mousse de canard Blé à la calabraise Salade Île flottante
15 Salade verte aux pommes Filet de poisson Riz Yaourt	16 Friand au fromage Rôti de porc Poêlée de légumes Fruit	17 Filet de maquereaux Aiguillettes de poulet Courgettes Crème vanille	18 <b>MENU VEGETARIEN</b> Potage Omelette /Pommes de terre Fromage /Fruit	19 Salade de tomates Sauté d'agneau Flageolets Pâtisserie

Nos viandes bovines sont d'origine française

IL Y AURA UN APPORT DE LAIT AU GOUTER DU ASLH PENDANT LES VACANCES ET LES MERCREDIS