

## CANTINE MARS 2019

### ENTREES

### PLATS

### FROMAGES

### DESSERTS

L 11	SALADE COMPOSEE	CUISSE DE POULET/RIZ AUX LEGUMES	«	MANDARINE
M 12	MORTADELLE	LASAGNES BOLOGNAISE	«	COMPOTE
J 14	SOUPE DE LEGUMES	POISSON AU FOUR/BLE	«	YAOURT AU SUCRE
V 15	SALADE DE TOMATES	AXOA DE VEAU / PDT VAPEUR	«	POIRE
L 18	VELOUTE POTIRON	ESCALOPES A LA CREME /ENDIVES	«	FLAN
M 19	SALADE COMPOSEE	CHIPOLATA / PUREE DE PATATES DOUCES	«	CREME CHOCOLAT
J 21	SAUCISSON BRIOCHE	ROTI DE PORC / HARICOTS VERTS	«	YAOURT AROMATISE
V 22	RADIS	POULET COCOTTE GD MERE / PDT RISSOLEES	«	MANDARINE
L 25	CAROTTES RAPEES	BLANQUETTE DE VEAU / RIZ	«	COMPOTE
M 26	POTAGE	POEELE DE BLE AU JAMBON ET CHAMPIGNONS	«	CREME VANILLE
J 28	JAMBON DE PAYS	LAPIN A LA BRESSANE / PATES	«	BANANE
V 29	SALADE DE CHOU-FLEUR	FILET MIGNON DE PORC PAYSANNE	«	COMPOTE