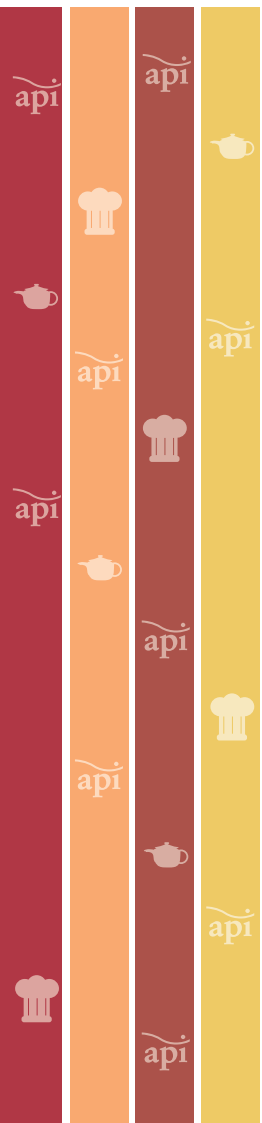


Semaine du 04 au 10 mars 2019

Voyager

TRIP

PRÉPARER



LUNDI



1/2 pamplemousse (+sucre)

ou Betteraves vinaigrette

ou Salade de brocolis



Sauté de veau aux olives




SV/SP: Quenelles natures sauce aux olives



Purée de pommes de terre



Fromage du Terroir 

Crème à la vanille

ou Fruit de saison

MARDI



Chou-fleur en salade

ou Salade de mâche

ou Salade verte



Boulette de bœuf sauce tomate

SV: Boulettes de sarrasin à la tomate

Semoule bio 

Fromage blanc nature



ou Brie



Gâteau au yaourt

ou Fruit de saison

JEUDI



Carottes râpées

ou Céleri rémoulade

ou Salade verte



Pennes à la Carbonara

SV et SP: Pennes au thon





Babybel



ou Yaourt nature bio 



Fruit de saison local 

ou Mousse au chocolat

VENDREDI



Taboulé

ou Salade verte bio 



Paupiette du pêcheur



Epinards hachés à la crème

Tomme blanche



ou Petit suisse aux fruits



Fruit de saison

ou Ananas au sirop

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine centrale du Trièves

