







## Semaine du 18 au 24 mars 2019

*Déguster*  
**FASID**  
 MITOINNIER








### LUNDI

-  Choux-fleurs en salade
- ou  Haricots verts en salade
-  Veau basquaise
- SV/SP: Omelette basquaise
-  Riz créole
-  Yaourt nature bio 
- ou Brie
-  Compote pomme-cassis
- ou Fruit de saison

### MARDI



-  Carottes râpées
- ou Pamplemousse
- ou Salade verte
-  Rôti de dinde au four
- SV: Galette de boulghour, pois chiches à l'oriental
- Gratin d'épinards hachés
-  Fromage du Terroir 
-  Cake aux pépites de chocolat
- ou Fruit de saison

### JEUDI

-  Surimi mayonnaise
- ou  Salade verte locale 
-  Raviolis gratinés
- SV: Tortellinis ricotta-épinards
- \*\*\*
-  Saint-Nectaire
-  Fruit de saison bio 
- ou Flan chocolat

### VENDREDI

-  Samoussa à la viande
- ou Friand au fromage
- ou  Salade verte bio 
-  Blanquette de poisson
-  Brocolis sautés
-  Camembert
- ou  Petit suisse aux fruits
-  Fruit de saison local 
- 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

