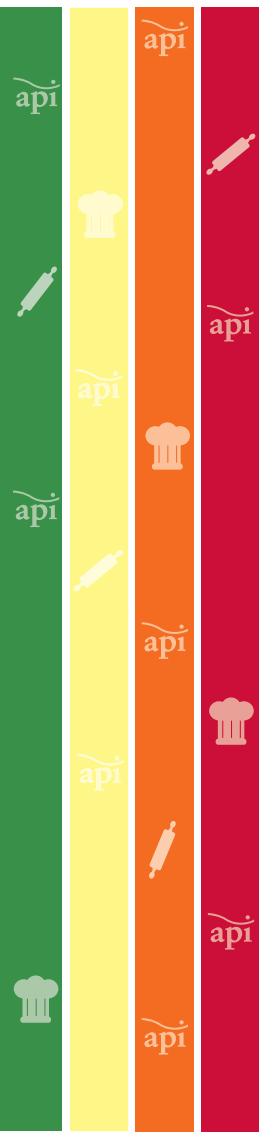


## Semaine du 25 au 31 mars 2019

Rafraîchir  
ICE CREAM  
MIXER



### LUNDI



Betteraves ciboulette

ou Macédoine de légumes



Noie de joue de bœuf confite



Gratin Dauphinois



P'tit Louis

ou Yaourt aromatisé



Cocktail de fruits au sirop

ou Fruit de saison bio

### MARDI



Pizza au fromage

ou Salade verte bio



Rôti de porc aux oignons

SV et SP: Omelette aux herbes

Jardinière de légumes



Emmental

ou Fromage blanc aux fruits



Crème vanille

ou Fruit de saison

### JEUDI



Salade coleslaw

ou Avocat mayonnaise



Lasagnes à la Bolognaise



SV: Lasagnes au thon



\*\*\*



Fromage blanc nature bio



Fruit de saison local

### VENDREDI



Taboulé

ou Salade de riz niçoise

ou Salade verte



Filet de Lieu sauce Aurore



Purée de potimarron



Fromage du Terroir



Mousse au chocolat

ou Fruit de saison bio

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

