

MEALS FROM THE 16th TO THE 20th MARCH

	<i>Monday</i>	<i>Tuesday St Patrick's day</i>	<i>Thursday</i>	<i>Friday</i>
STARTERS	Tartine de camembert Chou rouge vinaigrette Salade milanaise	Salade et toast de truite fumée Tarte aux poireaux Coleslaw	Wraps aux légumes Avocat vinaigrette Betteraves vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise Salade composée Pamplemousse
MAIN COURSES <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Jambalaya</i> Poisson en papillotes	<i>Shepherd's pie</i> Tartiflette irlandaise au saumon et comté	<i>Cuisse de poulet basquaise</i> Noix de jambon au miel	<i>Pavé pané aux céréales</i> Falafels
SIDE DISHES <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Riz</i> Carottes vichy	<i>Salade verte</i>	<i>Frites</i> Chou fleur à la crème	<i>Haricots verts</i> Salade verte
DAIRY PRODUCTS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Compote de pommes Mousse de fromage blanc Salade de fruits Fruits au choix	Cookie irlandais Pot de crème chocolat Salade de fruits rouges et chantilly Fruits au choix	Brownie et crème anglaise Compote de poires Fromage blanc au coulis Fruits au choix	Clémentines Ananas au sirop Petits suisses Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

Mme LIEGEOIS

Principale