

**Semaine du 11 mars au 15 mars 2019**

**- Lundi 11 mars 2019 - Déjeuner -**

Entrée	salad'bar cuit
Plat protidique	escalope cordon bleu
Garniture	haricots verts persillés
Produit laitier	fromage portion
Dessert	assortiment de pâtisserie ou fruit

**- Mardi 12 mars 2019 - Déjeuner -**

Entrée	sardine / maquereau
Plat protidique	assortiment de charcuterie
Garniture	steak haché / ketchup
Produit laitier	nouilles chinoise aux légumes
Dessert	crème dessert
	fruit

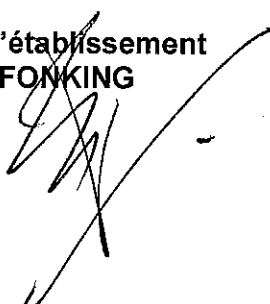
**- Jeudi 14 mars 2019 - Déjeuner -**

Entrée	salad'bar
Plat protidique	cuisse de poulet rôti
Garniture	sauce colombo
Produit laitier	mélange de céréales
Dessert	assortiment de yaourt
	compote de fruit ou <i>coupelle de compote BIO</i>

**- Vendredi 15 mars 2019 - Déjeuner -**

Entrée	taboulé <b>BIO</b> ou batavia au fromage et noix
Plat protidique	filet de hoki meunière / citron / sauce chef
Garniture	choux romanesco et brocolis persillés
Produit laitier	fromage conté ou portion
Dessert	bar à fruit

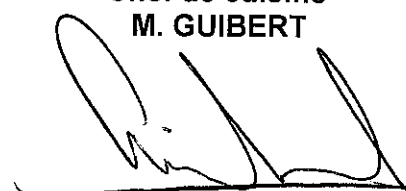
Chef d'établissement  
M. FONKING



Gestionnaire  
M. BARTEL



Chef de cuisine  
M. GUIBERT



## LES MAILLETES / MOISSY CRAMAYEL

### Semaine du 18 mars au 22 mars 2019

#### - Lundi 18 mars 2019 - Déjeuner -

Entrée	salad'bar crus
Plat protidique	émincé de bœuf au paprika et oignons rouges
Garniture	pommes de terre rissolées
Produit laitier	fromage de chèvre ou emmental
Dessert	fruit

#### - Mardi 19 mars 2019 - Déjeuner -

Entrée	salade de mâche, endive, batavia au fromage
Plat protidique	pates cappellitis au saumon fumé
Garniture	sauce oseille parmesan
Produit laitier	yaourt nature
Dessert	bar à fruits

#### - Jeudi 21 mars 2019 - Déjeuner -

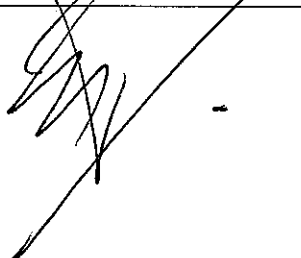
Entrée	assortiment d'entrée chaude
Plat protidique	curry de poisson Tilapia au lait de coco
Garniture	duo de carottes
Produit laitier	fromage mimolette
Dessert	fromage Leerdamer portion bar à fruits

#### - Vendredi 22 mars 2019 - Déjeuner -

Entrée	radis beurre avocat vinaigrette pamplemousse / sucre
Plat protidique	blanc de poulet au paprika sauce tomato grill
Garniture	semoule au beurre
Produit laitier	yaourt nature
Dessert	fruits

*Chef d'établissement*

M. FONKING



*Gestionnaire*

M. BARTEL



*Chef de cuisine*

M. GUIBERT

