



	Menus St Bernard du 16-mars-26 au 20-mars-26				
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Pâté de campagne	Chou rouge vinaigrette	Taboulé Oriental	Crêpe au fromage	Salade de pâtes
Hors d'œuvre	Salade Composée	Salade verte aux croutons	<i>Total Miamelle</i> Pâté Basque	Salade Composée	Salade Composée
Hors d'œuvre	Crudités du jour	Crudités du jour	Crudités du jour	Crudités du jour	Crudités du jour
Hors d'œuvre	Potage de Légumes	Vermicelles		Potage de Légumes	Potage de Légumes
Plat Principal	Boulette d'Agneau	Carbonara	Poisson du jour	Parmentier	Emincé de volaille
Plat Principal	Poisson du jour	Poisson du jour Quiche aux légumes		Poisson du jour	Poisson du jour
Accompagnement	Semoule	Pâtes	Polenta crémeuse	Salade verte	Boulgour
Accompagnement	Légumes couscous	Salade verte	Gratin d'Epinards		Jardinière de Légumes
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Produit laitier	Saint Môret	Mimolette	Fromage de brebis	Camembert	Bleu
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Dessert	Compote de fruits	Liégeois Vanille	Salade de fruits	Oreillons d'abricot	Crème vanille
Dessert	Liégeois chocolat	Ananas au sirop	Flan au chocolat	Gâteau de semoule	Compote de fruits
Dessert	Yaourts Aromatisés	Yaourts Aromatisés	Yaourts Aromatisés	Yaourts Aromatisés	Yaourts Aromatisés
Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements					
LOGOS					