







# ESAT VEAUGUES

## PRIMAIRE - Menu du 3 mars au 7 mars

### Déjeuner

	LUNDI 03/03	MARDI 04/03	MERCREDI 05/03	JEUDI 06/03	VENDREDI 07/03
Entrée	Salade de chou rouge et blanc	Crepe fromage	Pâté de campagne - cornichons	Carottes céleri râpés vinaigrette	Fonds d'artichauts vinaigrette
Plat	Blanquette veau a l'ancienne 	Steak hache 	Dos de merlu sauce aurore 	Saute de bœuf	Dos colin sauce au beurre blanc 
Garniture	Pommes de terre vapeur de vesdun 	Haricots verts au beurre	Semoule au beurre	Brocolis persilles	Riz creole bio 
Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage a tartiner	Yaourt sucre	Emmental	Fournols
Dessert	Fruit de saison	Creme dessert praline	Flan patissier	Fruit de saison	Flan nappe caramel

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*