

## LE CHEF VOUS PROPOSE

### Du Lundi 19 au dimanche 25 mars 2018

<p>Taboulé Diot au confit d'oignons Gratin dauphinois Plateau de fromage et laitage Cocktail de fruits</p>	<p>Velouté de légumes Macaronis gratiné à l'emmental Plateau de fromage et laitage Crème brûlée</p>
<p>Cœur d'artichaud vinaigrette Paupiette de lapin sauce moutarde Pommes wedges Plateau de fromage et laitage Baba au rhum</p>	<p>Soupe à l'oignon et croûtons Carottes à la paysanne Plateau de fromage et laitage Assortiment de fruits frais</p>
<p>Pâté de campagne et cornichon Sauté de dinde au jus Chou-fleur - Poireaux - Pommes de terre braisés Plateau de fromage et laitage Mille feuille</p>	<p>Soupe de légumes Quenelles aux champignons Plateau de fromage et laitage Compote</p>
<p>Quiche au fromage Sauté de veau Riz Plateau de fromage et laitage Gâteau marbrée chocolat / vanille</p>	<p>Velouté de vermicelles Tarte à l'oignons Plateau de fromage et laitage Raisin</p>
<p>Segments de pamplemousse au sucre Lasagnes saumon épinards Plateau de fromage et laitage Liégeois</p>	<p>Potage cultivateur Croissant au jambon / salade verte Plateau de fromage et laitage Assortiment de fruits frais</p>
<p>Salade coleslaw Chipolatas Purée Plateau de fromage et laitage Tarte au flan</p>	<p>Velouté de légumes Polenta au jambon sec - oignons-fromage Plateau de fromage et laitage Compote</p>
<p>Asperges mayonnaise Normandin de veau sauce poivre Pommes rosties oignons Plateau de fromage et laitage Gâteau Basque</p>	<p>Potage vermicelles Tourte au reblochon - Salade verte Plateau de fromage et laitage Assortiment de fruits frais</p>

*Les menus sont réalisés par les diététiciennes Newrest Coralys selon les recommandations du GEMRCN*