



A table ...



Établissement Public de Santé de Bellême

14

DEJEUNER

	LUNDI 30-mars	MARDI 31-mars	MERCREDI 1-avr.	JEUDI 2-avr.	 VENDREDI 3-avr.	SAMEDI 4-avr.	DIMANCHE 5-avr.
Entrée	Salade Dauphinoise ^{1,2,3}	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette	Feuilleté fromage	Salade coleslaw	Salade de PDT de filet de hareng ^{1,2,3}
Plat	Emincé de dinde Marinée	Blanquette de veau à l'ancienne ^{1,2,3}	Bourguignon ^{1,2}	Cassoulet Maison ³	Dos de colin	Tripes ¹	Pintade au cidre ^{1,2}
Garniture	Poêlée Forestière	0	Carottes & pomme de terre & navets ^{1,2,3}	0	-	Pomme de terre ^{1,2,3}	Tagliatelles
	0	Riz	-	-	Fondue de poireaux	-	0
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Pomme	Entremets caramel ^{1,2}	Orange ³	Liégeois de fruits	Entremets praliné ¹	Poire ³	Clafoutis cerise

DINER

Entrée	Potage de légumes	Potage aux légumes ^{1,3}	Potage vermicelle ^{1,3}	Tapioca au lait ¹	Velouté de courgettes ¹	Potage de légumes ^{1,3}	Soupe à l'oignon ¹
Plat	Jambon sce Madère ^{1,2}	Gratin d'œuf ¹	Bouchée aux fruit de mer ^{1,3}	Quiche aux oignons	Pâtes Sauce fromagère	Chipolatas grillées ^{1,2}	Rôti de bœuf
Garniture	Purée	Epinards	-	-	-	Haricots verts sautées BIO ^{1,2}	-
	-	0	Feuille de chêne ¹	Batavia ¹	-	0	Brocolis vapeur
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Yaourt aux fruits	Compote de fruits ^{2,3}	Fromage blanc sucré	Yaourt fermier ²	Cocktail de fruits	Petit suisse chocolat	Compote de fruits ^{2,3}

“viande bovine, née, élevée et abattue en France” et “viandes porcines ovine et volaille élevées et abattues en France”