










# Semaine du 25 février au 1er mars 2019- Ecoles d'Epernon S 09

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de maïs Vinaigrette maison</p>	<p>Rillettes de sardines "maison"</p>	<p>Salade de Pommes de terre au thon</p>	<p>Salade Iceberg Vinaigrette aux agrumes</p>	<p>Crème Dubarry "maison" (pommes de terre, choux fleurs)</p> 
<p>Poulet Sauce crème</p>	<p>Sauté d'Agneau façon "Navarin"</p>	<p>Quiche Lorraine S/P : Tarte au fromage</p>	<p><u>Plat sans protéine animale :</u> Tortis et sa sauce aux légumes</p>	<p>Filet de colin meunière au citron</p>
<p>Boulgour <b>BIO</b> Pilaf</p>	<p>Carottes <b>BIO</b> persillées</p>	<p>Salade verte</p>		<p>Purée de courgettes</p>
<p>Emmental</p> 	<p>Rondelé</p>	 <p>Comté</p>	<p>Camembert</p> 	<p>Fondu Président</p>
<p>Fruit de saison</p> 	<p>Compote de fraise</p>	<p>Fruit de saison <b>BIO</b></p> 	<p>Brownies "maison" et sa crème anglaise</p>	<p>Fruit de saison <b>BIO</b></p> 

Accompagné de pain **BIO** fabriqué par un boulanger d'Epernon .