



Du 6 mars 2023 au 12 mars 2023 sem 10

LE JOUR DU **Vé**g

LUNDI 06/03	MARDI 07/03	MERCREDI 08/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03
Macédoine mayonnaise	Radis <b>BIO</b> et beurre		Crêpe au fromage	Mâche et betteraves
Emincé de dinde estragon	 Riz à la mexicaine		Sauté de porc au curry * escalope dinde au curry	 Steak de colin sauce crevettes
Flageolets à l'ail			Pennes	Printanière de légumes
Yaourt nature sucré	Emmental		Croc au lait	<b>Camembert BIO</b>
<b>Fruit de saison BIO</b>	Tarte pomme rhubarbe		<b>Fruit de saison BIO</b>	Liégeois vanille



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée







Pêche durable





Du 13 au 19 mars 2023 SEM 11

LE JOUR DU  Végé

LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
Salade de tortis au surimi	Carotte râpées BIO vinaigrette		 Potage velouté champignons	Salade verte et croutons
Sauté de porc sauce dijonnaise <small>* Escalope de poulet dijonnaise</small>	 Nuggets de blé		 Hoki beurre blanc	Burger de veau
Purée carotte patate douce	Haricots verts et champignons		Spaghetti (+ emmental râpé)	Pdt chou fleur béchamel
Petit moulé ail fines herbes	Brie		Fromage frais sucré	Petit moulé
Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé		Fruit de saison BIO	 Moelleux aux pommes



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Pêche durable

elior 



Du 20 au 26 mars 2023 SEM 12

LUNDI 20/03	MARDI 21/03	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03
Chou rouge râpé vinaigrette	 Velouté de courgette			
Emincé de poulet dijonnaise	Sauté de porc sauce charcutière ( concentré tomate, oignons,moutarde, cornichons)  * escalope de poulet			
Coquillettes	Boulghour			
Gouda	Yaourt nature sucré			
Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO			



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée







Pêche durable





Du 27 au 31 mars 2023 SEM 13

LE JOUR DU **Vége**

LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
 Potage tomate	Radis et beurre		Salade de piémontaise	Concombre BIO vinaigrette
 Omelette nature et sauce basquaise	 Pavé de merlu sauce court bouillon		Sauté de bœuf sauce estragon	Emincé de poulet sauce normande
Riz créole	Poireaux émincé et pdt béchamel		Haricots verts	Semoule
Yaourt aromatisé	Carré Frais BIO		Mimolette	Camembert
Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel		Fruit de saison BIO	 Moelleux au fromage blanc



Fait maison



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Pêche durable

