



# Menu

Les produits bio sont en vert - Les produits locaux sont en bleu

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 20/02/2023 au 24/02/2023	Choux rouge à l'américaine Sauté de veau Céréales gourmandes Fruits	Trio de carottes Steak haché Coquillettes Panna cotta fruit rouge	Macédoine Quenelle de brochet à la tomate Boulgour Liégeois Fruits	Endive roquefort/croustons Dahl de haricots rouges Basmati Crêpes Fruits	Salade hivernale Côte de porc Poêlé de légumes Petits suisses Fruits
du 27/02/2023 au 03/03/2023	Salade de champignons Emincé de bœuf au poivre Haricots verts Fromage Fruits	Rillettes de sardines Poulet rôti Pois chiche Petits légumes Semoule ou riz au lait	Samoussas Tajine de dinde Purée de patates douces Fromage blanc Fruit	Céleri rémoulade Oeuf dur Poisson du marché Semoule Milshake fruit Cookies maison	Salade de pommes de terre Fian de courgettes Sunday Fruits
du 06/03/2023 au 10/03/2023	Betterave au thon Bœuf bourguignon Carottes Fromage Fruits	Salade de choux aux lardons Rôti de porc Pomme de terre Crème bavaroise	Carpaccio de légumes d'hiver Tartine de tomate Chèvre roquette Yaourt nature Fruits	Mâche aux agrumes féta Blanquette de volaille Riz pilaf Tarte tatin Fruits	Trio choux rouge carottes Endive Coquifflette Salade Fruits
du 13/03/2023 au 17/03/2023	Carottes râpées Tuile de fromage Risotto au potiron Fromage Fruits Compote crumble	Radis beurre Chipolatas Poêlé de légumes Carpaccio d'ananas au caramel beurre salé Fruits	Feuilleté au fromage Gratin de fruits de mer Pomme de terre Crème dessert Fruits	Salade surimi ananas Escalope de dinde Choux fleur à la polonaise Gâteau chocolat crème anglaise Fruits	Macédoine à la russe Cordon bleu Blettes / Epinards à la crème Fromage blanc Fruits

Sous réserve d'approvisionnement

La Principale  
O. IMPERTY

Adjoint Gestionnaire,

A. AMTOINE