



MENUS DU 06/03/2023 AU 10/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 06/03/2023	Mardi 07/03/2023	Mercredi 08/03/2023	Jeudi 09/03/2023	Vendredi 10/03/2023
Entrée	Chou-fleur sauce tartare	Radis beurre		Salade fraîcheur	Salade verte
Plat	Tortellini au boeuf (PC) Gratin coquillettes BIO au poisson MSC(PC)	Galette sarrasin jambon*/fromage Roulé au fromage		Filet de lieu aux épices douces Emincé de dinde au paprika	Omelette nature Rôti de porc* sauce charcutière
Accompagnement		Haricots verts en persillade		Semoule	Petits pois au jus
Laitage	Edam à la coupe	Croq'lait BIO		Petit suisse aromatisé	Fromage blanc
Dessert	Poire	Liégeois au chocolat		Compote de fruits maison à base de pommes BIO	Eclair au chocolat

* = Plat avec du porc