MARS 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI 02	VENDREDI 03
		Potage tomate vermicelle Colin sauce hollandaise Carotte Yaourt citron	Velouté de pois chiches Pâtes à la mexicaine Cantal Orange

LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
Endive, thon Lasagnes Salade de fruits	Salade Tartiflette Banane	Céleri rémoulade Sauté de dinde Semoule Tomme Compote	Œuf Lentilles aux tomates Quinoa Mimolette Pomme

LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Velouté de choux fleur Eglefin Epinards Fromage de brebis Kiwi	Salade, roquefort, noix Sauté d'agneau Mogette de Vendée Fromage blanc	Macédoine Boudin Purée Crème au citron	Potage st germain Couscous végétarien St nectaire Clafoutis aux pommes

LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Betterave Brandade de morue Cantal Poire	Salade coleslaw Poulet Purée de patate douce Camembert Compote de pêche	Potage vermicelle Pot au feu Petits suisses	Avocat, maïs, riz Omelette aux épinards St moret Banane

LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
Salade, croûton, gésier Pâtes à la carbonara Emmental Mangue	Concombre Saumon Lentilles Yaourt	Carotte râpée Escalope Petits pois Riz au lait	Salade de haricots rouges Flan de courgettes Edam Brownie

Origine des viandes servies : FRANCE.
Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.
Bon appétit !!

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.