



## MARS 2024

LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
Potage d'endives Lasagnes Fromage Compote	Sardine Parmentier de canard Yaourt	Macédoine Chou- fleur Œuf Tomme Salade de fruits	Potage de lentilles corail Flan d'épinards Et fromage de chèvre St Môret Banane

LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Potage vermicelle Poisson pané Gratin de poireaux Crème pistache	Salade coleslaw Cassoulet Fromage blanc	Mâche, mimolette, noix Blanquette de veau Carotte, champignon St Nectaire Kiwi	Potage st germain Couscous végétarien Edam Clafoutis ananas

LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Chou-fleur vinaigrette Sauté d'agneau Quinoa Fourme d'Ambert Compote	Velouté de légumes Saumon Lentille Yaourt vanille	Betterave Tartiflette Salade Petits suisses	Pâte, emmental, maïs Omelette Epinards Cantal Poire

LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Céleri râpé Poulet Haricots verts Riz au lait	Potage vermicelle Pot au feu Fromage de brebis Pomme	Endive, noix, mimolette Sauté de dinde Semoule Fromage blanc	Concombre, feta Pâte, lentille corail Pont l'évêque Far aux pruneaux

*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.