


















# Menus

## Semaine du 6 au 10 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b>				
	 <b>Salade verte et croûtons vinaigrette</b>		 <b>Cake pois chiches - cumin sauce fromage blanc</b>	<b>Potage de tomate</b>
 <b>Sauce champignon crémée</b>	 <b>Filet de hoki sauce citron</b>	 <b>Rôti de veau provençale</b>	 <b>Emincé de bœuf au romarin</b>	 <b>Jambon blanc sauce moutarde</b>
 <b>Farrelles à l'épeautre (pâtes)</b>	<b>Riz aux petits légumes</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Haricots beurre</b>	<b>Jardinière de légumes et PDT</b>
 <b>Yaourt nature*</b> 		<b>Emmental</b>		 <b>Yaourt nature*</b> 
 <b>Fruit de saison*</b> 	 <b>Flan vanille nappé caramel</b>	<b>Compote de pommes</b>	 <b>Fruit de saison*</b> 	
<b>Goûter : Madeleine longue et jus de pomme</b>				

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits






















\* Aide UE à destination des écoles



# Menus

## Semaine du 13 au 17 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon	<b>Menu végétarien</b>		Carottes râpées vinaigrette	Salade de PDT ciboulette
 Marmite de poisson sauce dieppoise	   Gratin de coquilles AB LCL lentilles AB LCL ratatouille	 Parmentier de poisson blanc et potiron	 Cordon bleu de volaille	  Bœuf sauté au curry
Chou romanesco			 Purée de courge - butternut AB	Carottes au jus
	 Saint-Paulin* 	 Saint-Nectaire AOP		 Yaourt nature* 
 Fruit de saison* 	 Fruit de saison* 	Smoothie abricot, pomme et banane	Tarte au flan	
Goûter : Pain chocolat et jus de raisins				

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits
























\* Aide UE à destination des écoles



# Menus

## Semaine du 20 au 24 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu végétarien</b>	
  <b>Sauté de veau sauce suprême</b>	 <b>Escalope de volaille au jus</b>	 <b>Boulette de bœuf crémeuse</b>	 <b>Nuggets de fromage</b>	 <b>Dés de poisson blanc aux épices</b>
 <b>Pommes purée</b>	<b>Chou-fleur et pomme de terre sauce béchamel</b>	<b>Ratatouille</b>	  <b>Coquilles à l'épeautre</b>	<b>Haricots plats</b>
 <b>Pont l'Evêque</b>			 <b>Coulommiers*</b> 	  <b>Tomme de Vezeuze*</b> 
 <b>Fruit de saison*</b> 	<b>Île flottante</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Fruit de saison*</b> 	 <b>Cake aux myrtilles</b>
Goûter : Pain confiture et lait chocolat				

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits




























\* Aide UE à destination des écoles



# Menus

## Semaine du 27 au 31 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Indien</b>		<b>Menu Pays Basque</b>		<b>Menu végétarien</b>
Salade indienne (tomate, concombre, poivron vert, curry)				Tartinade d'œuf et ciboulette
  Sauté de bœuf à l'indienne (curry, coriandre, tomate, pomme)	  Sauce carbonara (lardons)	  Axoa de veau (tomate, poivron, paprika)	 Colin d'Alaska pané et ketchup	 Gratin de pomme de terre, épinard et raclette
Riz	  Farfalles	Riz aux petits légumes	Purée de salsifis	
	  Yaourt nature* 	Fromage fondu crème de brebis	  Bûche de chèvre* 	
Semoule au lait	  Fruit de saison* 	Gâteau basque	  Gâteau d'anniversaire 	  Fruit de saison* 
Goûter : Pain d'épices et jus de pommes				

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



\* Aide UE à destination des écoles

