






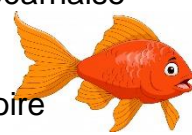


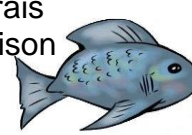






Mars 2021



Menu

<p>LUNDI 1</p> <p>Salade d'endive Haché d'agneau aux herbes PDT rissolées Fromage frais nature Compote de pomme</p> 	<p>MARDI 2</p> <p>Lentille en salade Donuts de poulet pané Purée de brocoli Fromage Fruit de saison Pain aux céréales</p> 	<p>JEUDI 4</p> <p>Blé mondé / fromage et Légumes crus Saucisse de porc Chou en sauce tomate Lacté chocolat</p> 	<p>VENDREDI 5 Végétarien</p> <p>Velouté de topinambours Chili sin carne Riz et Fromage Fruit de saison</p> 
<p>LUNDI 8 Végétarien</p> <p>Mâche avec croutons Et emmental Galette végétal falafel Poêlée de rutabagas Et carottes Yaourt nature Biscuit</p> 	<p>MARDI 9</p> <p>Salade de Betteraves crues Sauté de porc Aux Navet Pâte Yaourt fruits rouges</p> 	<p>JEUDI 11</p> <p>Soupe de légumes Escalope de dinde à La viennoise Lingot blanc Cotentin ail et fines herbes Fruit de saison</p> 	<p>VENDREDI 12</p> <p>Cèleri rémoulade Poisson / béarnaise Potiron Semoule Yaourt à boire Pain complet</p> 
<p>LUNDI 15</p> <p>Frisée avec croutons Et fromage de chèvre Sauté de dinde Au paprika Petits pois Abricot au sirop Pain bois</p> 	<p>MARDI 16 Végétarien</p> <p>Betteraves cuites Gnocchi de patate douce sauce poireaux Avec Fromage ail et fines herbes Faisselle Fruit de saison</p> 	<p>JEUDI 18</p> <p>Velouté de cresson Poisson pané Wedges aux herbes Fromage frais Fruit de saison</p> 	<p>VENDREDI 19</p> <p>Carottes râpées Pois chiche aux chorizos Lacté caramel Ananas au sirop</p> 
<p>LUNDI 22</p> <p>Mousse de foie sur Salade verte Bombine PDT Philadelphia Salade de fruits</p> 	<p>MARDI 23</p> <p>Chou à la japonaise Endive au jambon Avec fromage et crème Mélange de céréales Yaourt nature Pain maïs</p>	<p>JEUDI 25 Végétarien</p> <p>Salade de pois cassés Galette végétale Texas Haricot vert Fromage Fruit de saison</p> 	<p>VENDREDI 26 Repas Égyptien</p> 

Ce menu respecte les règles préconisées par le P.N.N.S., il est susceptible de variations sous réserve d'approvisionnement.

Les repas sont préparés avec plus ou moins 50% de produits durables et de qualités

Dont 20% de bio minimum.

Les fruits et légumes non bio sont locaux en priorité