






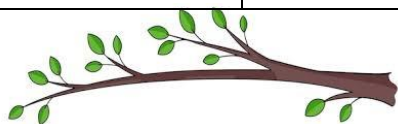


Menu du mois de Mars 2023



* Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Lundi 27/02	Mardi 28/02	Jeudi 2	Vendredi 3
<p>Cervelas vinaigrette Aiguillettes de poisson Poêlée de légumes BIO Panna Cotta fruit rouges</p>	<p>Potage de tomate BIO Émincé de poulet Coquillettes BIO Mousse chocolat </p>	<p>Salade Coleslaw Rôti de porc Haricots blancs BIO Fromage BIO, Fruit BIO</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Salade verte/emmental dés Tortilla de PdT Petits suisses aux fruits</p>
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
<p>Salade de pâtes au surimi Paupiette de volaille  Purée de carottes BIO Compote BIO</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Salade de haricots verts BIO Quiche poireau/ricotta Yaourt fraise</p>	<p>Salade de chou et pommes Rougail saucisse Fromage BIO, Fruit BIO</p>	<p> Tomates/maïs BIO Blanquette de poisson Ebly Entremet caramel</p>
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<p><u>Menu végétarien</u> Œuf mayonnaise Quinoa BIO aux légumes Yaourt vanille BIO</p>	<p> Betteraves BIO Hachi Parmentier Ile flottante</p>	<p>Thon/maïs BIO Filet de poisson Semoule BIO Fromage BIO, Fruit BIO</p>	<p>Velouté de légumes Rôti de dinde Haricots verts BIO Tarte aux pommes</p>
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Feuilleté fromage Filet de poisson Poêlée de légumes Crème chocolat BIO</p>	<p>Tomates/Cœurs de palmier Chipolata Purée de patates douces Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Concombres BIO bulgares Paëlla Fromage BIO Compote BIO </p>	<p><u>Menu végétarien</u> Carottes râpées BIO au curry Pizza végétarienne, Salade verte Banane</p>
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat



Bon appétit !

