



MENUS du 14 Mars 2022 au 27 Mars 2022



LUNDI 14/03	MARDI 15/03	MERCREDI 16/03	JEUDI 17/03	VENDREDI 18/03	SAMEDI 19/03	DIMANCHE 20/03
MIDI Salade de cœur d'artichaud Bolognaise de bœuf Pâtes Gouda Fruit de saison	MIDI Chou chinois Bourguignon Polenta Kiri Petit suisse aromatisé	MIDI Carottes râpés Filet de colin sauce vierge Curry de légumes d'hivers Rondelé Pâtisserie	MIDI Salade verte Hachis parmentier de canard *** Fromage blanc vanille Compote pomme fraise	MIDI Salade d'haricots beurre Thon à la tomate Riz Pont l'Évêque AOP Fruit de saison	MIDI Radis rose & beurre Moules marinières Rösti de pomme de terre Coulommiers Pâtisserie	MIDI Mortadelle Cassoulet **** Laitage Fruit de saison
SOIR Velouté de potiron vache qui rit Biscuit nappé au chocolat	SOIR Potage cultivateur Compote pomme fraise	SOIR Soupe normande Mousse au chocolat au lait	SOIR Velouté de champignons Riz au lait	SOIR Potage Crécy Crème dessert pralinée	SOIR Crème Dubarry Fruit de saison	SOIR Velouté de légumes verts Crème dessert chocolat
LUNDI 21/03	MARDI 22/03	MERCREDI 23/03	JEUDI 24/03	VENDREDI 25/03	SAMEDI 26/03	DIMANCHE 27/03
MIDI Poireau vinaigrette Poulet rôti Poêlée d'haricots vert & champignons Tomme de L'Ubaye Poire au sirop	MIDI Salade verte Sauté de porc au curry Semoule Crème dessert vanille Fruit de saison	MIDI Salade de Pâtes Rôti de bœuf Carottes au romarin Samos Salade de fruits fraiche	MIDI Radis rose & beurre Omelette nature Gratin de brocolis béchamel Brie AOP Compote pomme poire maison	MIDI Carottes râpées Moules marinières Galette de pomme de terre Chèvre Flan vanille	MIDI Pamplemousse rose et sucre Veau marengo Riz Camembert Pâtisserie	MIDI Radis rose & beurre Couscous garni **** Rondelé aux noix Kiwi
SOIR Potage paysan Petit suisse aromatisé	SOIR Velouté de Salsifis Saint Nectaire AOP	SOIR Crème de Butternut Liégeois au chocolat	SOIR Soupe à l'oignon Ile flottante	SOIR Velouté fèves Yaourt aromatisé	SOIR Soupe de légumes variés Compote de pomme	SOIR Potage Choisy Petit beurre

Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - * Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne
 Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.