


# MENUS

du lundi 06 au vendredi 10 mars 2023

DÉJEUNER				
Lundi :	Mardi :	Mercredi :	Jeudi :	Vendredi :
Salade piémontaise Salade de betteraves	Duo de betteraves / maïs Carottes râpées	Salade de concombre Salade de blé	Feuilleté saucisse de volaille	Soupe de légumes
Blanc de poulet Sauce au curry Blé Haricots verts	Colin au citron Pommes de terre vapeurs	<u>Chili végétarien</u> <u>Riz</u>	Macaronade Purée de céleri-rave Aux pommes Purée de pommes de terre Carottes	Quiche lorraine <u>Quiche végétarienne</u> Salade verte
Fromage	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Yaourt aux fruits	Fromage blanc
Biscuit Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Crème à la vanille Corbeille de fruits	Compote de pommes	Corbeille de fruits
DÎNER (réservé aux internes)				
Pâté en croûte	Tomates	Salade composée	Terrine de légumes	
Poisson Petits pois / Carottes	Steak haché de veau Gratin de chou-fleur	Lieu noir et sauce pesto Riz aux trois couleurs	Sauté de bœuf Lentilles	
Fromage blanc sucré	Fromage	Yaourt à boire	Yaourt aux fruits	
Tarte aux poires Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Beignet Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	

\* Sous réserve d'approvisionnement

\*\* VG : plats végétariens

\*\*\* M : fait maison

Christophe Boutet  
proviseur

Noé Merle  
gestionnaire

