



MENUS DU 14/03/2022 AU 18/03/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 14/03/2022	Mardi 15/03/2022	Mercredi 16/03/2022	Jeudi 17/03/2022	Vendredi 18/03/2022
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Ciselée d'iceberg		Velouté de courgettes	Salade tendre pousse du maraîcher
Plat	Croque monsieur* Croque au fromage	Quenelle nature sauce tomate		Tajine de poisson Tajine de poulet	Boeuf Stroganov de l'éleveur Filet de lieu à l'oseille du poissonnier
Accompagnement	Carottes BIO	Riz BIO		Semoule	Haricot beurre du cuisinier
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Petit nova aromatisé		Cantafrais	Yaourt BIO au sucre de canne du yaourtier
Dessert	Orange	Pommes caramélisées		Pomme BIO	Moelleux pommes et miel maison du pâtissier

* = Plat avec du porc