













MENU DU LUNDI 27 FEVRIER AU VENDREDI 24 MARS 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 27/02 au 03/03/2023				
Taboulé de poulet 	Terrine de légumes		Oeufs durs et mayonnaise	Chou chinois aux fruits secs
Poisson pané au citron Jardinière de légumes	Haut de cuisse de poulet et flageolets 		Curry de lentilles et corail aux épinards	Gratin de Colin, petits pois et pommes de terre
Banane	Petit Louis et entremet caramel		Emmental et compote de Kiwis	Fromage blanc et cookies 
Semaine du 06/03 au 10/03/2023				
Avocat aux tomates	Rillettes de thon		Potage de choux-fleurs	Betteraves à la féta
Gratin de coquillettes aux petits légumes	Steak haché de veau et haricots verts 		Sauté de poulet aigre douce Riz cantonais 	Médaille de Merlu et potatoes
Saint Nectaire et yaourt nature sucré 	Saint Paulin et crème vanille		Canta Frais et pomme	Brownie et crème anglaise
Semaine du 13/03 au 17/03/2023				
Duo de céleri et carottes râpées	Salade de riz à l'avocat et tomates		Potage de légumes	Bouchée à la Reine
Boulettes de bœuf et purée de brocolis 	Omelette et julienne de légumes 		Rôti de dindonneau, poêlée petits pois, carottes et pommes de terre 	Gratin de poisson aux légumes
Petits suisses sucrés et clémentines	Crème aux oeufs		Gouda et entremet chocolat	Compote de pommes 
Semaine du 20/03 au 24/03/2023				
Velouté de poireaux au Saint Môret	Salade mélangée au cantal		Mousse de foie	Terrine aux petits légumes
Couscous de légumes, semoule aux raisins 	Saucisse grillée, poêlée de carottes, panais 		Sauté de bœuf, carottes et pruneaux, coquillettes	Parmentier de poisson, salade verte
Yaourt aux fruits	Mousse aux fruits rouges		Tartare ail et fines herbes et kiwi	Petit Louis et cocktail de fruits exotiques