














Semaine du 20 au 24 Mars 2023

Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées 	Riz au surimi 	Radis/beurre 	Salade de mâche 	Taboulé 
Omelette 	Cordon bleu	Filet de colin sauce safranée 	Bœuf provençal 	Sauté de porc à la moutarde 
Pommes de terre	Petits pois 	Blé/ poivron 	Duo de carottes 	Salsifis persillés 
Yaourt sucré	Edam	Petits suisses	Comté	Camembert
Fruits exotiques au sirop	Fruit cru		Éclair au chocolat	Fruit cru

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labelisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.