



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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 14/03/2022</b>	<b>Mardi 15/03/2022</b>	<b>Mercredi 16/03/2022</b>	<b>Jeudi 17/03/2022</b>	<b>Vendredi 18/03/2022</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade du puy</b>	<b>Céleris rémoulade Ciselée d'iceberg</b>		<b>Betterave cuite vinaigrette</b>	<b>Salade tendre pousse du maraîcher</b>
<b>Plat</b>	<b>Croque monsieur* Croque au fromage</b>	<b>Quenelle nature sauce tomate Chili con carne</b>		<b>Tajine de poisson Tajine de poulet</b>	<b>Boeuf Stroganov de l'éleveur</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes BIO</b>	<b>Riz BIO</b>		<b>Semoule</b>	<b>Haricot beurre du cuisinier</b>
<b>Laitage</b>	<b>Carré ligueil à la coupe</b>	<b>Mimolette à la coupe Petit nova aromatisé</b>		<b>Cantafrais</b>	<b>Pont l'évêque à la coupe du fromager</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Pommes caramélisées Cocktails de fruits au sirop</b>		<b>Pomme BIO</b>	<b>Moelleux pommes et miel maison du pâtissier</b>

\* = Plat avec du porc