



MENU DU 13 AU 17 MARS 2023

semaine 11	lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
HORS D'ŒUVRE 	flammekueche	salade de tomates	museau pommes de terre	charcuterie	pomelos
	pomelos	betteraves cubes	frisée surimi	carottes râpées	
	pain de poisson	pomelos	macédoine	salade d'endives	concombre
	salade de choux blanc	radis	pomelos	pomelos	céleri rémoulade
	pâté	salade de gésiers	choux blanc	frisée surimi	frisée saucisse sèche
	salade Caesar	salade de pâtes		petits légumes	œuf mayonnaise
PLATS ET LEGUMES 	blanquette de dinde	chipolatas grillées	pizza aux trois fromages	spaghettis bolognaise	feuilleté au saumon
	omelette sauce tomate	boulettes d'agneau	filet de poisson du marché	sauté de veau	filet de poisson gratiné
	riz pilaf	semoule	ratatouille	spaghettis	pommes vapeur
	carottes vichy Bio	légumes couscous	légumes	fenouil braisé	épinards à la crème
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés
	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré
	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme
	fromage blanc	entremet café	gélifié	fromage blanc	crème renversée
DESSERT 	fruit	fruit	fruit	fruit	fruit
	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes
	yaourt aux fruits	tarte aux pommes	mousse praliné	crumble	crème dessert à la vanille
		gaufre	biscuit	iles flottantes	

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

Le pain est confectionné avec de la Farine Bio par un artisan boulanger de LAVAL

REPAS DU SOIR	pâté de campagne	salade de pâtes au poulet	macédoine	frisée surimi	
	steak de thon	émincé de porc	escalope viennoise	cheeseburger	
	purée de patate douce	légumes sombrero	petits pois	pommes rissolées	
	morbier	camembert	brie	st nectaire	
	fruit	compote de pommes	crème dessert	liégeois	