



## MENU DU 06 MARS AU 17 MARS 2023

### LUNDI 06 MARS

#### Repas alternatif

Pomelos ou salade maïs et croûtons  
Gratin de pâtes farcies ricotta/épinard  
Salade  
Yaourt Compote

### LUNDI 13 MARS

Velouté potimarron/ soupe à la tomate  
Paleron de bœuf sauce piquante  
Poêlée de carottes et pommes de terre  
persillées  
Fromage  
Mousse ou liégeois

### MARDI 07 MARS

Charcuterie au choix  
Cuisse de cannette aux olives  
Courgettes et pommes de terre gratinées  
Fromage  
Fruit

### MARDI 14 MARS

Feuilleté au choix  
Jambon grillé sauce porto/ananas  
Lentilles aux petits légumes  
Fromage  
Fruit

### JEUDI 09 MARS

Taboulé aux agrumes  
Pomme de terre au thon  
Filet de poisson sauce beurre blanc  
Chou-fleur au jus  
Fromage blanc sucré  
Fruit

### JEUDI 16 MARS

Piquillos mozzarella et pesto  
Concombre crevette  
Omelette basquaise  
Pommes rissolées  
Fromage  
Crème dessert ou liégeois

### VENDREDI 10 MARS

Salade croûtons maïs ou  
Bâtonnets de carotte aïoli  
Tomates ou poivrons farcis à la  
sauce tomate  
Blé pilaf  
Fromage  
Pâtisserie

### VENDREDI 17 MARS

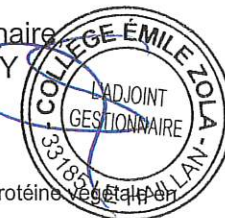
#### Repas alternatif

Salade oignons frits ou Pomelos  
Gratin de gnocchi au gorgonzola  
Fromage  
Compote

La Principale,  
Mme LATOUR



La Gestionnaire,  
Mme SAFFY



Nos menus sont faits avec 70% de produits Bio et 8% de produits locaux  
2 repas alternatifs sont servis par mois. Le repas alternatif, c'est le plat principal composé d'une protéine végétale en  
remplacement d'une protéine animale.

