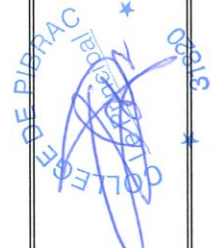


MENU du 20 au 24 mars 2023

Sous réserve d'éventuelles modifications

Semaine 12	ENTREES	PLATS	DESSERTS
Lundi 20 mars	Salade verte Salade de pâtes bio Cœurs de palmiers	Blanquette de veau Raie aux câpres Purée de carottes Tomates provençales	Fromage des Pyrénées Biscuits secs
Mardi 21 mars	Salade verte Poireaux vinaigrette Champignons à la Grecque	Rôti de dinde sauce champignons Bavette à l'échalote Gratin de choux fleur bio Fenouil au four	Carré frais bio Pâtisserie au choix
Mercredi 22 mars	Salade verte Fonds d'artichauts Radis beurre	Sauté d'agneau aux amandes et abricots Cordon bleu de dinde Flageolets à l'ail Poêlée de légumes	Bleu d'Auvergne Pommes bio cuites au caramel
Jeudi 23 mars REPAS VEGETARIEN	Salade verte Haricots verts en salade Cruautés	Lasagnes mozzarella tomates Nuggets au fromage Pâtes bio au beurre Gratin de salsifis	Glaces Orange ou kiwi
Vendredi 24 mars	Salade verte Saucisson sec Salamis	Dos de lieu sauce poireaux Cuisse de poulet rôtie Pommes vapeur Epinards à la crème	Vache qui rit Liégeois
VISAS	La gestionnaire, K. BERGEAUD 	La Principale, N. RICHARD C. DENIS 	L'infirmière, P. DURAND 