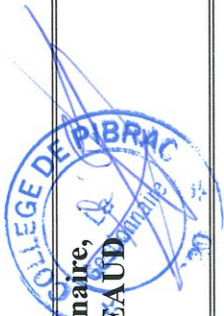


MENU du 27 au 31 mars 2023
Sous réserve d'éventuelles modifications

Semaine 13	ENTREES	PLATS	DESSERTS
Lundi 27 mars	Salade verte Soupe de légumes Sardines à l'huile	Sauté de porc aux pruneaux Langue sauce piquante Lentilles aux lardons Endives au gratin	Tartare aux herbes bio Bananes au chocolat
Mardi 28 mars	Salade verte Choux rouge Cœur de palmier	Bœuf bourguignon Côtes d'agneau poêlées Frites Brocolis bio au beurre	Camembert bio Ananas au sirop
Mercredi 29 mars	Salade verte Maquereau à la moutarde Macédoine de légumes	Saucisse grillée aux herbes Merguez Semoule bio au beurre Ratatouille niçoise	Conté Pomme au four à la confiture
Jeudi 30 mars REPAS VEGETARIEN	Salade verte Maïs / haricots rouges Concombre vinaigrette	Crêpes au fromage Courgette mozzarella Boulgour aux poivrons Haricots plats à l'ail	Fromage blanc bio aux framboises Madeleine
Vendredi 31 mars	Salade verte Œufs mayonnaise Pêche au thon	Saucisse de Frankfort Brandade de morue Gratin dauphinois Cœur de céleri	Cantadou Pâtisserie
VISAS	La gestionnaire, K. BERGEAUD 	La Principale, N. RICHARD C. DENEUP 	L'infirmière, P. DURAND 