

# Menus février / mars 2023

<i>SEMAINE</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<p><b><u>Du 27/02/2023</u></b></p> <p><b><u>Au 03/03/2023</u></b></p>	<p>Macédoine de légumes Spaghetti à la Napolitaine gruyère Compote, gâteaux secs</p>	<p>Potage de légumes Bœuf braisé Haricot vert fruit</p>	<p>Concombres vinaigrette filet de poissons semoule Brie</p>	<p>Cœur de palmier saucisses /Merguez frites Yaourt</p>
<p><b><u>Du 06/03/2023</u></b></p> <p><b><u>Au 10/03/2023</u></b></p>	<p>Carottes râpées Tomates farcie végété Riz Petit suisse</p>	<p>Soupe de poireaux Palette de porc Aux lentilles Tarte aux pommes</p>	<p>Saucisson à l'ail Cornichons Filet de poisson Purée de panais pomme de terre Compote</p>	<p>Rillettes de sardines Émincé de bœuf Stroganov Coquillettes Yaourt</p>
<p><b><u>Du 13/03/2023</u></b></p> <p><b><u>Au 17/03/2023</u></b></p>	<p>Salade verte Émincé de pois et blé Sauce champignon Frites Fuit</p>	<p>Choux rouges aux airelles Osso buco à la Milanaise Poêlé de légumes Crème dessert</p>	<p>Soupe de vermicelles Filet de poisson Sauce beurre blanc Brocolis Éclair chocolat</p>	<p>Salade Pomme/gouda  Carry poulet Riz créole Yaourt</p>

**Pour des raisons d'approvisionnement, le menu du jour peut être changé tout en conservant un équilibre alimentaire**

**Cuisine maison :** les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison à partir d'une majorité de produit frais et BIO

**Allergies et intolérances :** nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tous renseignements complémentaires

# **MENUS MARS/AVRIL 2023**

<i>SEMAINE</i>	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<u><i>Du 20/03/2023</i></u> <u><i>Au 24/03/2023</i></u>	Macédoine de légumes Omelette Ratatouille Tomme grise Yaourt	Salade de pépinettes au thon  Galettes/Saucisses Salade verte Crêpe au chocolat	Salade strasbourgeoise  Filet d'églefin Sauce hollandaise Poêlée de légumes Yaourt	Potage de légumes Colombo agneau Semoule Camembert Fruit
<u><i>Du 27/03/2023</i></u> <u><i>Au 31/03/2023</i></u>	Soupe carottes/lentilles Tortellini ricotta épinard Sauce tomate Fruit	Mousse de foie Rôti de bœuf Sauce béarnaise Petits pois carotte Yaourt bio	Salade verte Brandade de morue Fromage Compote/gâteau sec	Mâche croûtons/emmental Sauté de porc au curry Boulghour Crème caramel
<u><i>Du 03/04/2023</i></u> <u><i>Au 07/04/2023</i></u>	Carottes râpées Chili sin carne Riz créole Yaourt	Salade pomme de terre échalotes Blanquette de veau Salsifis Fruit	Pomelos Poisson meunière et son quartier de citron Brunoise de légumes Compote/ gâteau sec	Concombre vinaigrette Jambon grillé Sauce madère Pomme de terre Fromage blanc
<u><i>Du 10/04/2023</i></u> <u><i>Au 14/04/2023</i></u>	<b>férié</b>	Concombre feta Bœuf bourguignon Tortis Compote gâteau sec	Salade frisée poulet emmental Filet de poisson sauce armoricaine Riz/courgettes Fruit	Salade verte Nuggets Frites timbale

*Pour des raisons d'approvisionnement, le menu du jour peut être changé tout en conservant un équilibre alimentaire*