



MENU



DU 4 AU 9 MARS 2024

Semaine 10	Déjeuner	Dîner
Lundi 04/03	Entrées variées <i>Feuilleté saucisse ou chèvre</i> <i>Sauce bolognaise</i> ou Sauce piperade <i>Penne rigate</i> Yaourt nature Bio* <i>Compote au choix et Ménélik</i> Pommes Bio	<i>Soupe aux légumes Bio</i> <i>Accompagnement soupe</i> <i>Rougail saucisses</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Plateau de fromages Nouvelle-Aquitaine</i> <i>Fromage blanc au miel</i> Pommes Bio
Mardi 05/03	Entrées variées <i>Piémontaise indienne</i> <i>Escalope de poulet panée MAISON</i> ou Emincé de porc au lait de coco <i>Purée de pois cassés</i> ou Panais aux noisettes <i>Plateau de fromages Nouvelle-Aquitaine*</i> <i>Muffin</i> Pommes Bio	Entrées variées <i>Carottes râpées au sésame</i> <i>Pissaladière aux légumes</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Fruit frais de saison</i> Pommes Bio
Mercredi 06/03	Entrées variées <i>Taboulé</i> <i>Hachis Parmentier</i> <i>Salade verte Bio</i> Yaourt nature Bio* <i>Fruit frais de saison</i> Pommes Bio	Entrées variées <i>Champignons à la crème</i> <i>Cuisse de canette</i> <i>Carottes à la crème</i> <i>Plateau de fromages Auvergne*</i> <i>Bouillie au chocolat MAISON</i> Pommes Bio
Jeudi 07/03	Entrées variées <i>Céleri Bio rémoulade</i> <i>Bouchée à la forestière</i> ou Omelette au fromage <i>Semoule</i> ou Légumes tajine <i>Plateau de fromages Auvergne*</i> <i>Financier aux noisettes</i> Pommes Bio	Entrées variées <i>Charcuterie</i> <i>Lasagnes aux légumes</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Compote artisanale</i> Pommes Bio
Vendredi 08/03	Entrées variées <i>Concombre à la crème</i> <i>Joues de porc à la bière</i> ou Filet de dinde tex-mex <i>Riz pilaf</i> ou Choux de Bruxelles <i>Yaourt sur lit de fruits</i> Pommes Bio	Entrées variées <i>Salade de blé aux petits légumes</i> <i>Paupiette de volaille au Porto</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Plateau de fromages Rhône-Alpes*</i> <i>Far breton MAISON</i> Pommes Bio
Samedi 09/03	Entrées variées Escalope de veau forestière Gratin dauphinois Desserts variés	

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

** Aide U.E à destination des écoles*

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.