







MENU du 20 au 26 Mars 2023

PRINTEMPS 1

SEMAINE 12

Midi	Samedi	Soir
Potage Sardine à l'huile Pâtes à la Bolognaise <i>emmental râpé</i> Fromage - Ananas	Lundi 20 Mars	Potage de légumes Rôti de dinde <i>sauce champignons</i> Petits pois Flan nappé au caramel 
Potage Duo de carottes et céleri rave vinaigrette Sauté d'agneau Semoule & Légumes tajine Fromage - Mousse mangue	Mardi 21 Mars	Potage de légumes Dos de colin Julienne de légumes Fromage blanc sucré
Potage Salade de mâche, endive, mimolette Veau Marengo Pommes rôties Fromage - Fruit de saison	Mercredi 22 Mars	Potage de légumes Quiche Lorraine Salade Crème Pâtissière
Potage Terrine de campagne <i>cornichons</i> Pot au feu Fromage Crêpe pomme - caramel 	Jeudi 23 Mars	Potage St Germain Pilon de poulet au four Poêlée Méridionale Riz au lait <i>chaud</i>
Potage Salade artichaut & radis émincé Pavé de saumon <i>beurre blanc</i> Riz pilaf Fromage - Compote meringuée 	Vendredi 24 Mars	Potage de légumes Bruschetta au fromage Salade Petit suisse sucré 
Potage Salade Piémontaise Joue de porc aux épices Duo de brocolis et Choux fleurs Fromage - Crème Montblanc grand marnier 	Samedi 25 Mars	Velouté de légumes Aiguillettes de volaille Purée Arlequin de fruits
Potage Asperges, <i>vinaigrette</i> Cuisse de canette Pommes Dauphines Fromage/Salade - Ile Flottante <i>biscuit</i>	Dimanche 26 Mars	Potage de légumes  <i>Museau vinaigrette</i> Salade de P/terre & Haricots verts Yaourt velouté aux fruits mixés

Vous mangez de la viande bovine Française



