

Menu du 14 mars au 25 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 14 Au 18 mars 2022	Pomelos Pâte aux champignons Salade Fromage Fruit	Charcuterie Boulette d'agneau Légumes printanier Fromage Liégeois	Céleri rémoulade Saucisse de lapin Purée de pois cassé Yaourt Fruit	Surimi Escalope de dinde Petits pois Fromage blanc Tarte amandine	Potage Calamar à la tomate Riz Yaourt Fruit
Du 21 Au 25 mars 2022	Salade poitevine Paupiette de saumon lentilles Yaourt Compote	Salade hollandaise Steak haché Potatoes Fromage Fruit au sirop	Choux fleur vinaigrette Œufs brouillés Et ses légumes Fromage Crème dessert	Crudités Raviolis Salade Tome blanche Beignet aux pommes	Potage Curry de butternuts et de pommes de terre Yaourt Fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

Produits laitiers, Produits locaux et ou bio, Plats protidiqes, féculents, Légumes ou fruits crus ou légumes verts cuits

Le Principal

La Gestionnaire

L'équipe de cuisine

F. JADEAU

I. AYRAULT