



















Menu du 14 au 18 Mars

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
ou	Croque monsieur  😊	<u>Pomelos</u> 😊	<u>Frisée</u> aux lardons 😊	Salade de cervelas 😊
	Croque fromage 	Salade composée	<u>Chou rouge</u>	Salade Marco Polo
	<u>Potage du jour</u>  	<u>Potage du jour</u>  		
	Sauté de bœuf  😊 aux carottes	Escalope de blé 😊	Paëlla au poulet  😊	Poisson 😊 Sauce au beurre
	Poêlée chinoise  😊	Frites 😊		Gratin de <u>chou-fleur</u>  😊
		Haricots verts  😊		
ou	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
ou	Poire au chocolat 😊	Salade de fruits frais  😊	Douceur d'enfance  😊	Liégeois chocolat 😊
	<u>Fruit</u> 😊	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>

😊 : Plat conseillé pour un menu équilibré

Souligné = Produits frais de saison

 : Fait maison

  : Produits bio ou « bleu blanc cœur »

Viandes d'origine française

Le Chef de cuisine,

Le Gestionnaire,

Le Principal,

