



Semaine du 13 au 17 Mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	<u>Salade de pommes de terre locales (cornichon)</u>	<u>Carottes râpées locales</u>		<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Céleri en rémoulade</u>
Entrée 2	<u>Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux, tomate maïs)</u>	<u>Emincé de chou blanc local</u>		<u>Cœurs de palmier et maïs</u>	<u>Radis locaux et beurre</u>
Plat protidique 1	Sauté de bœuf local sauce au paprika et persil	Boulettes au mouton sauce marocaine		Dahl de lentilles (lentilles locales, carottes, pulpe de tomates, lait de coco)	<u>Beignets de calamars</u>
Plat protidique 2	<u>Samoussas de légumes</u>	Côte de porc local sauce dijonnaise (*)		<u>Omelette nature</u>	Filet de merlu PMD sauce normande
Garniture 1	Navets locaux sauce béchamel	Légumes couscous et semoule (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)		Riz	Epinards branches béchamel
Garniture 2	Haricots beurre à la tomate	Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)		Pommes de terre vapeur locales	Choux fleurs béchamel
Produit laitier 1	Pont l'Evêque AOP	Fromage frais Fraidou		Tomme blanche	Yaourt nature et sucre
Produit laitier 2	<u>Fromage blanc local et sucre</u>	Petits fromages blancs aux fruits		Yaourt à la pulpe de fruits	Petit Trôo ail et fines herbes
Dessert 1	Banane	<u>Purée de pommes et poires locales</u>		Pomme locale	Cake à la cannelle (farine locale)
Dessert 2	Orange	<u>Purée de pommes locales et myrtilles</u>		Poire locale	Moelleux chocolat pépites (farine locale)