



Semaine du 20 au 24 Mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	<u>Feuilletés au fromage fondu</u>	<u>Concombre local en rondelles</u>		<u>Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>
Entrée 2	<u>Crêpes aux champignons</u>	<u>Emincé de chou blanc local</u>		<u>Céleri en rémoulade</u>	<u>Salade de betteraves locales</u>
Plat protidique 1	Quenelles nature sauce tomate	Sauté de bœuf local sauce poivrade		<u>Cordon bleu local</u>	Brandade de poisson PMD à la purée de potiron (pdt locales) (plat complet)
Plat protidique 2	Couscous de légumes (légumes couscous, semoule, pois chiches, pulpe de tomates, raisins secs, fèves) (plat complet)	Cuisse de poulet sauce basquaise		Echine de porc 1/2 sel local au jus (*)	Pavé de Colin PMD sauce Nantua
Garniture 1	Riz	Carottes locales persillées		Haricots blancs coco locaux sauce tomate	Purée de potiron (pdt locales)
Garniture 2	Semoule	Haricots verts persillés		Pommes de terre vapeur locales	Ratatouille à la niçoise et blé local (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)
Produit laitier 1	Camembert	Petits fromages blancs aux fruits		Fromage frais Saint Môret	<u>Fromage blanc local et sucre</u>
Produit laitier 2	Yaourt nature et sucre	Fromage frais Tartare		Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert 1	Orange	Eclair parfum chocolat		Flan saveur vanille nappé caramel	Poire locale
Dessert 2	Kiwis	Eclair parfum vanille		Lacté saveur chocolat	Pomme locale