



Semaine du 27 au 31 Mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	<u>Salade façon piémontaise (dinde, tomate, cornichon) (pdt locales)</u>	<u>Gaspacho de tomate</u>		<u>Crème mascarpone pesto rouge et son gressin</u>	<u>Carottes râpées locales</u>
Entrée 2	<u>Salade de lentilles locales</u>	<u>Lamelles de poivrons marinés</u>		<u>Houmous de tomate et chips de maïs</u>	<u>Emincé de chou blanc local</u>
Plat protidique 1	Sauté de bœuf local sauce bourguignonne	Paëlla au poulet (poulet, riz, petits pois, tomates pelées, carottes, céleris, navets)		Bolognaise végétarienne (haché végétal)	<u>Nuggets de poisson PMD sauce cocktail</u>
Plat protidique 2	Emincé de porc local sauce crème champignons (*)	Tortilla de pommes de terre (plat complet)		Légumes caponata (courgette, oignon, olive, poivron, tomate)	Filet de merlu PMD sauce citron
Garniture 1	Carottes locales persillées	/		Pâtes locales	<u>Potatoes et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</u>
Garniture 2	Navets locaux sauce béchamel	<u>Salade verte BIO</u>		Riz BIO	Haricots blancs coco locaux sauce tomate
Produit laitier 1	Cantal AOP	Tomme blanche		Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre
Produit laitier 2	Yaourt aromatisé	<u>Fromage blanc local et sucre</u>		Yaourt à la pulpe de fruits	Fromage fondu la vache qui rit BIO
Dessert 1	Orange Clémentines	Crème dessert saveur vanille		Kiwis	Gâteau façon cheesecake et son coulis de fruit rouge (farine locale)
Dessert 2	Banane	Crème dessert saveur chocolat		Ananas	Cake à la carotte (farine locale)