



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>Betteraves</u> Gaspacho de tomate		<u>Crème mascarpone pesto rouge et son gressin</u>	<u>Carottes râpées locales</u>
Entrée 2	<u>Salade de lentilles locales</u>	Salade et croutons Lamelles de poivrons marinés		<u>Houmous de tomate et chips de maïs</u>	<u>Emincé de chou blanc local</u>
at protidique	Sauté de bœuf local sauce bourguignonne	<u>Raviolis</u> Pasta au poulet (poulet, riz, petite pois, tomates pelées, carottes, céleri, navets)		Bolognaise végétarienne (haché végétal)	<u>Nuggets de poisson PMD sauce cocktail</u>
at protidique	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	Salade verte BIO		Riz BIO	Haricots blancs coco locaux sauce tomate
oduit laitier	<i>Cantal AOP</i>	<i>Tomme blanche</i>		Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre
oduit laitier	Yaourt aromatisé	Fromage blanc local et sucre		Yaourt à la pulpe de fruits	Fromage fondu la vache qui rit BIO
Dessert 1	Orange Clémentines	Crème dessert saveur vanille		Kiwis	<i>Gâteau façon cheesecake et son coulis de fruit rouge (farine locale)</i>
Dessert 2	Banane	Crème dessert saveur chocolat		<i>Ananas</i>	<i>Cake à la carotte (farine locale)</i>