



Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	<u>Emincé chou blanc local</u>	<u>Salade iceberg et croûtons</u>		<u>Salade façon piémontaise</u> (œuf, tomate, cornichon) (pdt locales)	<u>Endives locales et dés d'emmental</u>
Entrée 2	<u>Carottes râpées locales</u>	<u>Navets locaux en rémoulade</u>		<u>Salade mexicaine</u> (haricots rouges BIO locaux, tomate, maïs)	<u>Céleri en rémoulade</u>
Plat protidique 1	<u>Cordon bleu</u>	Quenelles nature sauce tomate		Echine de porc 1/2 sel local au jus (*)	Thon à la tomate et basilic
Plat protidique 2	Sauté de bœuf local sauce au paprika persil	<u>Samoussas de légumes</u>		Poulet rôti au jus	Pavé de colin PMD sauce Bretonne
Garniture 1	Purée de patates douces locales	Riz		Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts et navets)	Pâtes locales
Garniture 2	Pommes de terre grenailles locales	Lentilles locales mijotées		Navets locaux sauce tomate	Blé local
Produit laitier 1	<i>Saint Paulin</i>	<i>Munster AOP</i>		Yaourt nature et sucre	Fromage frais petit cotentin
Produit laitier 2	<u>Fromage blanc local et sucre</u>	Yaourt aromatisé		<i>Petit Trôo</i>	Yaourt à la pulpe de fruits
Dessert 1	Mousse chocolat au lait	Banane		Pomme locale	Lacté saveur chocolat
Dessert 2	Mousse au citron	Clémentines		Poire locale	Lacté saveur vanille