



























# SEMAINE DU 27/03/2023 AU 31/03/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Les entrées</b>	Salade de lentilles 	Tomate en salade  	Pâté de campagne 	Surimi mayo	Betteraves  
<b>Les plats protidiques</b>	Pizza 	Cordon bleu	Pilon de poulet paprika  	Steak haché  	Poisson pané citron 
<b>Les garnitures</b>	4 fromages  	Pomme noisette	Pâtes perles 	Trio de légumes  	Riz blanc 
<b>Les produits laitiers</b>		St morêt	Comté 	Cantal 	
<b>Les desserts</b>	Flan pâtissier 	Salade de fruits frais  	Cake pépite 	Compote et fruits 	Yaourt citron 
<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Recette maison



Viande bovine Française



Produits Locaux



Produit bio