

































# SEMAINE DU 13/03/2023 AU 17/03/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Les entrées</b>	Tomates vinaigrette  	Toast chèvre chaud miel  	Radis beurre  	Salade jambon emmental  	Carotte râpée  
<b>Les plats protidiques</b>	Cordon bleu	Spaghettis 	Croissant au jambon 	Filet de poulet  	Crevettes à l'indienne 
<b>Les garnitures</b>	Ecrasé de pomme de terre  	Bolognaise  	Salade verte   	Trio de légumes  	Riz blanc 
<b>Les produits laitiers</b>			Cantal 		Brie 
<b>Les desserts</b>	Yaourt aromatisé 	Choux chantilly 	Moelleux au chocolat 	Gâteau au yaourt 	Palmier compote 
<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