





























SEMAINE DU 20/03/2023 AU 24/03/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les entrées	Salade composée  	Céleri rémoulade	Roulé jambon œuf dur  	Saucisson beurre  	Betteraves  
Les plats protidiques	Chipolata 	Porc laqué miel  	Nuggets  	Escalope de dinde panée  	Dos de cabillaud 
Les garnitures	Choux fleur béchamel  	Petit pois carotte 	Frites	Lentilles  	Ebly 
Les produits laitiers		Babybel		St nectaire 	Chèvre 
Les desserts	Viennois chocolat	Tarte au fruit 	Yaourt aromatisé 	Clafoutis poire 	Roulé crème pépites 
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Recette maison



Viande bovine Française



Produits Locaux



Produit bio