






























SEMAINE DU 11/03/2023 AU 15/03/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les entrées	Feuilleté au fromage	Taboulé	Radis beurre  	Salade de riz  	Salade piémontaise  
Les plats protidiques	Spaghettis 	Chipolata  	Nuggets  	Rôti de dinde  	Brandade de morue 
Les garnitures	Bolognaise  	Printanière de légumes  	Gratin d'auphinois  	Haricots vert  	Salade verte  
Les produits laitiers			Chèvre 	Brie	St nectaire 
Les desserts	Fromage blanc sucré	Crème dessert vanille	Crêpes au sucre 	Moelleux au chocolat 	Tarte aux pommes 
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