

## Le service de restauration vous propose Menus du mois de Mars 2023

LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER
Salade verte Ravioli de bœuf Fromage Fruit de saison	Concombres Sauté d'agneau provençale Semoule Crème vanille <i>BIO</i>



JEUDI 02 MARS	VENDREDI 03 MARS
Salade de choux Lasagne végétarienne Compote Biscuit	Carottes râpées Filet de poisson meunière Purée de carottes Pâtisserie

LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS
Salade de cœur de palmier Hachis parmentier Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes tricolores Échine de porc aux champignons Jardinière de légumes Mousse au chocolat <i>BIO</i>

JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS
Salade de pois chiche Quenelle sauce tomate Riz créole Compote Biscuit	Pizza Filet de colin huile d'olive et romarin Haricots verts Petit suisse aux fruits

LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS
Salade d'endives Filet de poulet au curry Poêlée provençale Pâtisserie	Salade verte aux dés de fromage Daube de bœuf Pâtes fraîches Fruits au sirop

JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
Salade composée Boulettes végétales Semoule Yaourt aux fruits <i>BIO</i>	Betteraves Fisch'n chips Carottes Compote Biscuit

LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS
Taboulé Brochette de dinde tandoori Poêlée printanière Liégeois vanille <i>BIO</i>	Salade verte Bavette forestière Coquillettes Fruit de saison



JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
Concombres à la fête Omelette Ratatouille Pâtisserie	Carottes râpées Brandade de poisson Yaourt nature Compote/biscuit

LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS
Salade coleslaw Wings de poulet Quinoa aux légumes Petit suisse fruit	Salade verte Lasagnes maison Abricots au sirop

JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
Salade composée Omelette de pomme de terre Mimolette Liégeois aux fruits	Betteraves aux pommes Filet meunière Poêlée ardéchoise Pâtisserie Maison

**Compte tenu du marché le cuisinier se réserve le droit de changer les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel**