














DÉJEUNER

















PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 11 (2023)

MENU DU 13 AU 24 MARS 2023

Lundi 13/03	Mardi 14/03	Jeudi 16/03	Vendredi 17/03
MACEDOINE MAYONNAISE	POTAGE DE COURGETTES 	CRUDITES DE SAISON BIO 	SALADE PDT THON ET EMMENTAL
CROQ LEGUME 	BOURGUIGNON DE BOEUF 	EMINCE DE VEAU A LA CREME	STEAK HACHE GRILLE BIO 
PETITS POIS A L'ETUVEE 	CAROTTES PERSILLEES BIO 	RIZ PILAF BIO 	HARICOTS VERTS PERSILLES 
	COMTE ORIGINE AOP 	YAOURT SUCRE CANNE BIO 	EDAM BIO 
FRUIT DE SAISON	TARTE NORMANDE		PUREE DE POMMES ET POIRES BIO 

Lundi 20/03	Mardi 21/03	Jeudi 23/03	Vendredi 24/03
OEUF KETCHUP	BLE MAIS TOMATE SURIMI	RADIS AU SEL	CAROTTE CELERI RAPES VGTTE
ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIERE 	BOULETTES DE BOEUF	CROQ LEGUME 	FILET DE COLIN MEUNIERE À LA TOMATE ET ORIGAN 
PETITS POIS A L'ETUVEE	PUREE DE BROCOLIS CE2 	JULIENNE LEGUME	RIZ CREOLE
EMMENTAL		BUCHE PILAT	YAOURT SUCRE FROM
COMPOTE DE POMME VANILLEE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	POIRE 65/70

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Pictogramme commercial					
	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc cœur		HVE		Agriconfiance
	environnementale de niveau 2				