

## Menus - Mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 7 au 11 mars</b>	Salade verte Escalope de poulet au curry Gratin dauphinois Mousse au chocolat Fruit	Lentilles vinaigrette Pates aux légumes Carré fondu/ Fromage à tartiner Fruit		Carottes rapées Sauté de porc Courgettes en béchamel Mimolette à la coupe Compote	Pizza au fromage Steak de lieu Sce aux moules Salsifis à la crème - P de T persillées Fromage blanc Fruit
<b>Du 14 au 18 mars</b>	Betteraves Daube à la provençale Gnocchis Edam à la coupe Fruit	Salade de radis maïs Saucisse de Morteau Gratin de choux fleurs St Moret / Fromage à tartiner Fruit		Salade Iceberg - Croûtons Omelette au fromage Piperade - P de T rissolées Yaourt nature sucré Fruit	Coleslow Colin meunière Epinards chips Fraidou / fromage à tartiner Compote
<b>Du 21 au 25 mars</b>	Macédoine de légumes Pilon de poulet Petits pois - carottes Emmental à la coupe Fruit	Salade verte aux 2 fromages - croûtons Couscous aux légumes Semoule Crème au chocolat Fruit		Carottes rapées Daube sce Charcutière maccaronis Camembert Fruit au sirop	Friand fromage Filet de merlu sce citron Poelee champetre - pommes arenailles Yaourt aromatisé Fruit
<b>Du 28 au 1er avril</b>	Tomates Feta Emincé de volaille sce champignons Haricots beurres Flan caramel Fruit	salade de maïs aux 2 poivrons Raviolis aux légumes Tartare - Fromage à tartiner Compote bio		Salade verte - radis Financière de Veau Purée de P de T Fromage blanc Fruit	Paté de campagne Steak de lieu Sce aux échalottes Brocolis - P de Terre Tome blanche Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.  
(sous réserve d'approvisionnement)