



MENUS du 20/02 au 7/04/2023

LUNDI 20/02	MARDI 21/02	JEUDI 23/02	VENDREDI 24/02*
Salade de blé	Saucisson à l'ail	Taboulé	Potage
Parmentier de poisson	Sauté de dinde	Escalope de porc	Gratin de chou-fleur
Fromage	Lentilles	Ecrasé de PDT	Laitage
Fruits	Laitage	Fromage/Fruits	
LUNDI 27/02*	MARDI 28/02	JEUDI 02/03	VENDREDI 03/03
Salade de riz	Carottes râpées	Chou/lardons/emmental	Betteraves
Omelette nature	Poisson	Sauté de canard	Sauté de porc
Laitage	Brocolis	Haricots blancs	Haricots verts
Fruits	Laitage	Fromage	Laitage
		Fruits	
LUNDI 06/03	MARDI 07/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03*
Rillettes	Chou rouge	Soupe vermicelle	Potage
Poulet basquaise	Escalopes Milanaise	Sauté de bœuf	Crêpe fromage
Pâtes	Petits pois	PDT Vapeur	Salade verte
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Fruits		Fruits	
LUNDI 13/03	MARDI 14/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03*
Salade/lardons/croutons	Salade de pâtes	Salade d'endives	Piémontaise
Rougail Saucisse	Joue de porc	Steak	Quiches aux légumes
Riz	Lentilles	Frites	Salade verte
Laitage	Laitage	Fromage	Laitage
	Pâtisserie	Fruits	
LUNDI 20/03	MARDI 21/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03*
Haricots verts vinaigrette	Œufs mayonnaise	Potage	Salade de blé
Hachis parmentier	Sauté de porc	Lasagne au thon	Gratin de légumes
Fromage	Flageolets	Fromage	Laitage
Pâtisserie	Laitage	Fruits	
	Fruits		
LUNDI 27/03	MARDI 28/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03*
Lentilles vinaigrette	Jambon blanc	Salade de maïs	Betteraves
Poisson	Bourguignon	Tartiflette	Risotto
Epinards	Haricots blancs	Laitage	Fromage
Fromage/Fruits	Laitage		Fruits

* : menu végétarien



LUNDI 03/04	MARDI 04/04	JEUDI 06/04	VENDREDI 07/04*
Salade de riz	Chou/lardons/emmental	Carottes râpées	Concombres
Escalope de porc	Gratin de poisson	Blanquette de veau	Quiche aux poireaux
Ecrasé de PDT	Semoule	Ebly	Salade verte
Laitage	Laitage	Fromage	Fruits
		Fruits	

* : menu végétarien