



## SEMAINE DU 18 MARS AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Déjeuner</u></p> <p> Salade californienne</p> <p> Salade verte</p> <p> <u>Sauté de dinde aux épices cajun</u></p> <p>Omelette au fromage</p> <p><u>Duo de haricots persillade</u></p> <p>Croc lait bio </p> <p>Fruit</p>	<p><u>Déjeuner</u></p> <p> Salade morvandelle</p> <p>Sardines à l'huile</p> <p> <u>Steak haché sauce tartare</u></p> <p> Filet poisson fondue de poireau</p> <p> <u>Gratin de PDT brocolis</u></p> <p>Crèmeux de Bourgogne</p> <p>Clafoutis aux pommes</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Déjeuner</u></p> <p> Carottes râpées ail et persil</p> <p> Pizza légumes grillés et chèvre</p> <p> Pizza 3 fromages</p> <p> Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p><u>Déjeuner</u></p> <p> Salade verte tomate cerise emmental</p> <p>Cervelas obernois</p> <p> Pavé de poisson</p> <p> Gratin dauphinois</p> <p>Poêlée de champignons</p> <p>Belle tome de Cadi</p> <p>Compote de pommes</p> <p> Gâteau de semoule au chocolat</p>	<p><u>Déjeuner</u></p> <p> Salade verte</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p>Brin d'affinois</p> <p>Fruit</p>
<p><u>Diner</u></p> <p> Concombre tomate maïs</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><u>Diner</u></p> <p> Betterave rouge échalote</p> <p>Aile de poulet Tex-Mex</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Diner</u></p> <p> Salade tomate maïs</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p> Épinards à la crème</p> <p>Yaourt nature</p> <p> Tarte aux pommes</p>	<p><u>Diner</u></p> <p> Salade de quinoa concombre tomate cerise fêta</p> <p> Escalope de poulet crème champignons</p> <p> Petits pois carottes à la crème</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p><b><u>BON APPETIT</u></b></p>

Petit déjeuner : Chocolat – Café – Thé / Lait – beurre / Confiture / Yaourt / Céréales / Jus de fruit

ATTENTION : En fonction des effectifs et des livraisons, les menus peuvent être modifiés

Toutes les salades et les crudités sont faites maison