












Menus du 18 au 24 mars 2023

	<i>MIDI</i>	<i>SOIR</i>	<i>OBSERVATIONS</i>
Lundi 18 	Potage de légumes Poulet rôti Petits pois Fromage Fruits au sirop	Potage légumes Pâte bolognaise + râpé Salade verte Crème dessert	
Mardi 19 	Betteraves rouges Sauté porc Epinards Petit fromage Fromage blanc et coulis	Potage légumes Pommes de terre en ragoût Brie Banane	
Mercredi 20 	Céleri rémoulade Émincé de bœuf à la tomate Riz et h rouges Tarte aux fruits	Potage légumes Filet de poisson curry Haricots beurre Crème pâtissière	
Jeudi 21 	Potage légumes Petites saucisses Purée au lait fromage / Fruit	Potage crème de volaille Quiche lorraine Salade composée Entremet	
Vendredi 22 	Cornet de jambon macédoine Gratin poisson Choux fleurs Pomme cuite meringuée	Potage petites pâtes Omelettes aux pommes de terre Fromage Yaourt	
Samedi 23 	Potage légumes Paupiettes de veau Lentilles au jus Petit fromage fruit	Potage asperges Carottes persillées Quenelles sauce aurore Crème renversée	
Dimanche 24 	Aspics /salade verte Rôti de dinde au jus Pâtes Paris Brest	Potage oignon et râpé Courgette farcie Semoule sauce tomate compote	

Les allergies et les intolérances sont inscrites sur le recueil de goût et prise en compte lors des préparations
 Les fiches techniques des produits utilisés sont consultables au bureau de la cuisine.
 La viande servie est d'origine française ou européenne