

# menu du 27/02 au 17/03/2023

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

<i>LUNDI 27/02</i>	<i>MARDI 28/02</i>	<i>MERCREDI 01/03</i>	<i>JEUDI 02/03</i>	<i>VENDREDI 03/03</i>
Taboulé Chausson de volaille bolognaise Haricots verts Fromage Pomme	Betteraves râpées Risotto aux 2 carottes Salade verte Crème chocolat	Salade boulgour/surimi Escalope de porc Céleri Fromage Abricots secs	Terrine de légumes Sauté de poulet Pâtes Yaourt nature sucré	Salade piémontaise Poisson du moment Fondue de poireaux Fromage Compote
<i>LUNDI 06/03</i>	<i>MARDI 07/03</i>	<i>MERCREDI 08/03</i>	<i>JEUDI 09/03</i>	<i>VENDREDI 10/03</i>
Carottes râpées Tempe de porc Semoule goût pizza Liégeois chocolat	Repas alsacien Salade alsacienne Choucroute Pain d'épices	Salade jambon/fromage/croutons Filet de poulet Blé Petit pot mangue	Salade riz chinois Poisson du moment Navet Fromage Banane	Radis beurre Gnocchi varbonara Salade verte Yaourt à la vanille
<i>LUNDI 13/03</i>	<i>MARDI 14/03</i>	<i>MERCREDI 15/03</i>	<i>JEUDI 16/03</i>	<i>VENDREDI 17/03</i>
Salade lentilles/chorizo/féta Sauté de dinde Chou bruxelles Kiwi	Macédoine de légumes Emincé de bœuf Purée Crème chocolat	Mousse de sardine Boulette de soja tomates basilic Carottes paysannes et duo fleurette Liégeois aux fruits	Potage de potiron Croziflette Salade verte Fromage blanc aux fruits	Mousse de canard Poisson du moment Panais Fromage Abricots secs

**Légende :** Fabrication maison Agriculture biologique Produits de saison Produits de notre région Bleu Bleu Blanc Cœur Agriculture raisonnée Label rouge Appellation d'Origine Contrôlée