

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

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

LUNDI 27/02	MARDI 28/02	MERCREDI 01/03	JEUDI 02/03	VENDREDI 03/03
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
LUNDI 06/03	MARDI 07/03	MERCREDI 08/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03
Carottes râpées   Tempe de porc  Semoule goût pizza Liégeois chocolat	Repas alsacien  Salade alsaciennne   Choucroute  Pain d'épices	Salade jambon/fromage/croûtons  Filet de poulet  Blé  Petit pot mangue 	Salade riz chinois  Poisson du moment  Navel  Fromage Banane	Radis beurre   Gnocchi varbonara  Salade verte  Yaourt à la vanille 
LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
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 :  
Contrôlée



Fabrication maison



Agriculture biologique



Produits de saison



Produits de notre région



Bleu Bleu Blanc Cœur



Agriculture raisonnée



Label rouge



Appellation d'Origine