

MENUS SEMAINE DU 20 MARS AU 24 MARS 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MIDI	SALADE DE CAROTTE SAUCE CURRY	JAMBON DE BOURGOGNE CROÛTE AUX PLEUROTÉS	SARDINE BEURRE	BETTERAVES AUX CROUTONS BLANC DE POIREAUX	SALADE VALDORF celeri, noix, pomme, yaourt
	CREVETTE SURIMI	ŒUFS BIO MIMOSA SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE FEVES POIS CHICHE ET LEGUMES	TERRINE DE SAUMON
	COQ AU VIN ROUGE	BŒUF BRAISE	COTE DE PORC	ROULE FROMAGE	CUISSE DE POULET ROTI
	EMINCE DE POULET PROVENCAL	FILET DE TRUITE CITRONNEE	BOUDIN BLANC FISH AND CHIPS	SPAGHETTIS VEGETAL	POISSON FRAIS SELON COURS
	POEELE GOURMANDE	GRATIN DAUPHINOIS	POEELE RUSTIQUE	POEELE VEGETARIENNE	TRIO DE LEGUMES BIO
	QUINOA GOURMAND	POMME DE TERRE GRENAILLE	POEELE CHAMPIGNONS		POEELE PARISIENNE
	PETIT SUISSE	FROMAGE DE CHEVRE	RONDELE DIVERS	BRIQUE MAUBERT	SAIN T NECTAIRE
	MINI LEERDAMER	TOMME AU MARC DU JURA	BABYBEL BIO	CHAVROUX	BONBEL
	SALADE DE FRUIT	FRUITS LOCAL POMME POIRE	GATEAUX AUX NOIX	CLEMENTINES	LIEGEOIS
ECLAIR CHOCOLAT OU VANILLE MILLE FEUILLE	YAOURT LOCAL	BROWNIE	COMPOTE MILKSHAKE	CRUMBLE AUX FRUITS	
	MENU LOCAL			BRUNCH	FERME
SOIR	MINI TRESSE AU FROMAGE	VELOUTE DE POIS CASSES	VELOUTE DE LEGUMES	TOMATE - CONCOMBRE	
	SOUFFLE DE LEGUMES	GNOUCHIS	GRIGNOTTE DE POULET	FEUILLANTINE COMTOISE PEPITE DE COLIN	
	POEELE RATATOUILLE	SALADE VERTE	POMMES SAUTEES	HARICOTS VERT	
	KIRI CHEVRE	TARTARE AIL ET FINES HERBES	CANTAFRAIS	DELICE DE CAMENBERT	
	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE	VRAI CHOCOLAT FLAN CARAMEL DEUX VACHE	ANANAS SIROP	

La Provisure, B. CHIROUZE

L'Intendant, O. GARRABOS

Menus validés selon plan alimentaire

ARACHIDES	CRUSTACÉS	GRAINES DE SÉSAME	CÉLERI	LAIT	VIANDES - POISSONS - OEUFS	CÉRÉALES - FÉCULENTS
LUPIN	POISSON	SOJA	SULFITES	OEUFS	FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS	FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	MOLLUSQUES	FRUITS À COQUE	MOUTARDE	LOCAL	FROMAGES	PRODUITS LAITIERS - DESSERTS
					PRODUITS LAITIERS CALCIUM+	PLATS NEUTRES
						MATIÈRES GRASSES
					BIO	BIO LOCAL
					FAIT MAISON	