

	LUNDI 22 MARS 2021	MARDI 23 MARS 2021	JEUDI 25 MARS 2021	VENDREDI 26 MARS 2021
Entrée	🍽️ Betteraves bio aux raisins secs  ou 🍽️ Cœur de palmier arc en ciel	🍽️ Salade de tagliatelles ou 🍽️ Champignons aux câpres	🍽️ Taboulé Libanais ou 🍽️ Carottes râpées 	🍽️ Ramequin Lorrain  ou 🍽️ Céleri rave râpé 
Plat	Steak haché frais ou 🍽️ Blanquette de saumon	🍽️ Poulet rôti  ou 🍽️ Brochette de boudin blanc pêches 	🍽️ Rôti de porc  ou Dos de colin	🍽️ Croissant fourré au fromage et jambon  ou Tomates farcies
Accompagnement	🍽️ Riz tricolore ou Brocolis	🍽️ Pommes de terre bio  ou Haricots verts	🍽️ Garniture de fenouil ou 🍽️ Pâtes bio  ou 🍽️ Lasagnes aux légumes 	🍽️ Poêlée du marché
Fromage	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio 	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio 	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio 	Salade  Fromage ou Yaourt nature ou bio 
Dessert	Mélange de fruits au sirop	Yaourt aux fruits bio ou Glace au choix	🍽️ Tiramisu à la pomme  ou 🍽️ Crème Anglaise 	🍽️ Entremet chocolat 

Vous avez la possibilité de prendre un fruit à chaque repas en plus du dessert.

CHANGEMENT D'HEURE ...

GRAS : Plat végétarien

LOCAL :  FAIT MAISON : 🍽️

BIO : 

Gestionnaire : A. CHAMPION
 L'infirmière : N. FRUCHART
 Principal : E. LAIGNEAU

