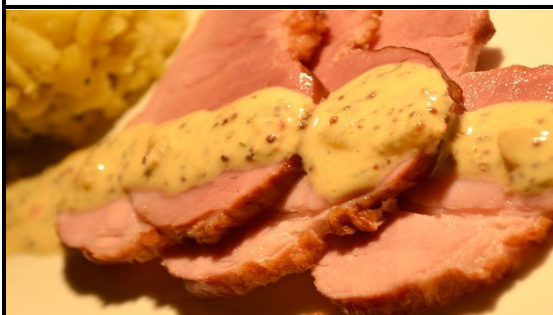








# Menu du 21 au 25 mars 2022









## Lundi

Crudités   / Gnocchis à la romaine   
 Jambon grillé sauce moutarde  / Andouillette   
 Poisson  
 Semoule / Duo carottes et céleri sautés   
 Fromage blanc Stracciatella / Crème mont blanc



## Mardi

Crudités   / Tartine fine poireaux camembert bacon  
 Sauté de poulet à la crème de chorizo   
 Steak   / Poisson  
 Riz / Gratin de chou fleur   
 Brownie au chocolat / Ananas frais



## Mercredi

Crudités    
 Croque Monsieur  / Poisson  
 Lentilles / Endives braisées  
 Crème aux œufs / Fruits de saison



## Jeudi

Crudités   / Assiette de la mer   
 Boulette de bœuf sauce tomate / Galette végétale / Poisson  
 Tagliatelle  / Légumes tajines   
 Chou pâtissier / Salade de fruits



## Vendredi

Crudités    
 Pizza   / Pizza saumon  
 Salade verte  
 Barre glacée  / Laitages

LE PROVISEUR, JF. LESACHER

LA GESTIONNAIRE, A. VIAL

Préparation Maison 

Produits Locaux 

Produits issus de l'Agriculture Biologique 

Produits de Saison 