



## PERIODE DU 6 AU 31 MARS 2023

	SEMAINE 10	SEMAINE 11	SEMAINE 12	SEMAINE 13
	Du 06 mars au 10 mars	Du 13 mars au 17 mars	Du 20 mars au 24 mars	Du 27 mars au 31 mars
LUNDI	Soupe de saison Ravioli de bœuf (1,3,9) Compote	Tartine fromage ciboulette (1,7) Poisson croustillant citron gingembre (1,4) Coquille (1,3) Mousse chocolat (7)	Salade Croque monsieur (1,7) Yaourt (7)	Tarte aux 3 fromages (1,3,7) Filet de poisson sauce bordelaise blanche (4,7) Brocolis vapeur Yaourt aux fruits (7)
MARDI	Tarte italienne (1,3,7) Filet de poisson sauce asperge basilic (4,7) Riz pilaf Yaourt (7)	Salade tricolore Blanquette de volaille (1,7) Riz aux légumes Yaourt (7)	Salade tricolore Parmentier végétarien (7) Croustade aux pommes (1,3,7)	Salade de saison Saute de veau façon osso bucco Pâtes (1) Fromage/Biscuit (1,3,7)
JEUDI	Salade de crudités Poulet au 2 citrons Pommes de terre/brocolis Crème dessert (7)	Croustade brie/champignons (1,7) Tajine de légumes aux pruneaux Semoule (1) Fruit de saison	Carottes rapées Gratin de la mer (2,4,7) Riz créole Fromage blanc (7)	Charcuterie (3,7) Poulet saveur provençale Pommes de terre grenaille/chou romanesco Fruit de saison
VENDREDI	Clafouti mozzarella /brocolis (1,3,7) Lasagne végétarienne (1,3,7) Fruit de saison	Soupe de saison Echine de porc confite Purée de carotte (7) Fromage/Biscuit (1,3,7)	Quiche de légumes Navarin de veau printanier (1,7) Duo pommes de terre/carotte Compote	Crudités de saison Risotto aux légumes (7) Salade de fruits

La présence d'allergènes est indiquée entre parenthèses, se reporter à la légende ci-dessous:

1 - Céréales / 2 - Crustacés / 3 - Œufs / 4 - Poisson / 5 - Arachides / 6 - Soja / 7 - Lait / 8 - Fruits à coque /  
9 - Céleri / 10 - Moutarde / 11- Sésame / 12 - Lupins / 13 - Mollusques / 14 - Sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'arrivage.