

	Du 27 Février au 3 Mars	Du 6 au 10 Mars 2023
Lundi	<b>Salade Coleslaw</b> 🍷 <b>Roti de Porc Echine Région</b> <b>Gratin Dauphinois</b> ● <b>Yaourt Nature Chambon</b> ● <b>Pèche au Coulis</b>	<b>Salade Mexicaine</b> 🍷 🍷 <b>Poulet Rôti</b> <b>Pennes Rigate</b> ● 🍷 <b>Fromage AOP</b> ● <b>Fruit de Saison</b>
Mardi	<b>Artichaut Marocain</b> 🍷 <b>Couscous Merguez Poulet</b> <b>Maison</b> ● 🍷 <b>Fromage AOP</b> ● <b>Clémentine</b>	<b>Quiche au 3 Fromages</b> ● 🍷 🌿 <b>Omelette</b> 🍷 ● <b>Poêlée de Légumes</b> <b>Yaourt Aromatisé Chambon</b> ● <b>Fruit de Saison</b>
Jeudi	<b>Salade de Concombre</b> 🍷 🍷 🌿 <b>Steak Végétal</b> <b>Haricots Beurre Persillés</b> <b>Fromage AOP</b> ● <b>Tarte aux Poires</b> ● 🍷 ● ● ●	<b>Soupe de Légumes</b> ● <b>Paleron de Bœuf</b> <b>Pommes Fondante</b> <b>Fromage AOP</b> ● <b>Fruit de Saison</b>
Vendredi	<b>Salade de Pommes</b> <b>Hareng à l'Huile</b> ● 🍷 <b>Fillésime de Colin Pané</b> ● 🍷 ● <b>Brocoli</b> <b>Yaourt à Boire Bio</b> ● <b>Fruit de Saison</b>	<b>Surimi Mayonnaise</b> ● ● ● 🍷 🍷 ● <b>Matelote de Saumonette</b> ● <b>Riz Créole</b> <b>Fromage AOP</b> ● <b>Fruit de Saison</b>

Allergène	Loi Egalim
● Gluten	🌿 Végétarien
● Crustacés	🇫🇷 Viande bovine Française
🍷 Œuf	🇫🇷 Agriculture Biologiques
● Poisson	🇫🇷 Label Rouge
● Arachide	🇫🇷 Poisson issu d'une pêche
● Soja	🇫🇷 Filière Bleu Blanc Cœur
● Lait	🇫🇷 Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
● Fruit à Coques	🇫🇷 Fait Maison
● Céleri	🇫🇷 Pain de BOËN SUR LIGNON
🍷 Moutarde	🇫🇷 Estampille Agrément
● Sésame	
● Sulfite	
● Lupin	
● Mollusque	

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.  
 Consommé le jour même