

























| | Du 13 au 17 Mars | Du 20 au 24 Mars 2023 |
|----------|---|---|
| Lundi | Salade Verte Cordon Bleu Carottes Braisées Fromage AOP Crème Dessert Vanille Locale | Betteraves Rouges au Gouda Filet de Poulet sauce Suprême Farfalles Fromage AOP Fruit de Saison |
| Mardi | Soupe de Vermicelles Veau Marengo Côtes de Bettes Yaourt Nature Sucré Fruit de saison | Salade d'Endives Rôti de Veau Poêlée de Légumes Fromage AOP Beignet au Chocolat |
| Jeudi | Choux fleur cocktail Quenelles sauce Financière Haricots Verts Fromage AOP Fruit de Saison | Carottes Râpées Pizza 4 Fromages Fromage AOP Poire au Chocolat |
| Vendredi | Piémontaise au Thon Pavé de Saumon Rôti Gratin de Poireaux Fromage AOP Fruit de Saison | Cassolette de Moules Beignet de Calamars Brocolis Fromage AOP Fruit de Saison |

| Allergène | | Loi Egalim | |
|---|----------------|---|-----------------------------------|
|  | Gluten |  | Végétarien |
|  | Crustacés |  | Viande bovine Française |
|  | Œuf |  | Agricultures 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