

## SEMAINE DU 11 MARS au 15 MARS 2024

	LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
<b>Entrée</b>	Cake olives origan maison 				
	Pâté en croûte	Radis à la croq'au sel	Rillettes de maquereaux et toast maison 	Maïs aux deux poivrons 	Tartare de concombre 
	Melon jaune	Pois chiches andalouse 	Houmous rose 	Guacamole maison 	Terrine de campagne à l'ancienne
	Salade de perles légumières 	Salade l'armoricaine maison 	Carottes râpées citronnées	Oeuf cocotte 	Tapenade olives noires et toast 
	Salade verte composée Féta-olives noires	Salade verte composée Jambon	Salade verte composée maïs / haricot vert	Salade verte composée maïs / haricot vert	Salade verte composée Emmental cube croustons noix
	Pamplemousse				
<b>Plat principal</b>	Quenelle financière 	Saucisse de Toulouse	Colin sauce aïoli 	Pomme de terre farcies au bœuf 	Steak haché sauce poivre vert 
	Haut de cuisse de poulet au cidre 	Menu fromage à l'emmental	Goulesch de boeuf 	Chili aux légumes 	Fish'n chips - Colin d'alaska
<b>Accompagnement</b>	Farfalles safranées 	Carottes sautées 	Boullgour au curry 	Riz créole 	Pommes frites allumettes
	Petits pois au jus 	Gnocchi pôelés	Chou-fleur au cheddar 	Poêlée texane	Poireaux oloron 
<b>Fromage /Laitage</b>	Beaufort + kiri	Brie	Bleu de bresse	Saint-Nectaire + mini babybel rouge	Cantal jeune
	Assortiment de laitages				
<b>Dessert</b>	Moelleux au chocolat 	Brunoise de fruits exotique	Liegeois Chocolat	Mantecados 	Pain au chocolat
	Ile flottante au caramel	Tartelette à la praline 	Melon jaune	Mousseline d'ananas 	Barre glacée panachée
	Orange	Kiwi		Salade de fruits samba	Pomme jaune
	Gâteau individuel Fruit de saison				

### MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le fournisseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Nathalie Massit Diététicienne Nutritionniste