

SEMAINE DU 18 MARS au 22 MARS 2024

	LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
Entrée	Pizza emmental 	Radis à la croq'au sel	Macédoine de légumes	Salade de fruits de mer 	Jambon blanc / beurre
	Salade marocaine 	Terrine de campagne à l'ancienne	Coeur de palmier sauce cocktail 	Endives aux noix et au bleu 	Mêlée de champignon, avocat et artichaut 
	Houmous pois chiches/Toast 	Salade de lentilles 	Nouilles Thai 	Rillettes de thon maison 	Samoussa aux légumes
	Salade verte composée mais / haricot vert	Salade verte composée Emmental cube croutons noix	Salade verte composée Roquefort - croutons	Salade verte composée Pomme /raisin	Salade verte composée Surimi
	Pamplemousse				
Plat principal	Escalope de porc de Varaignes 	Chili con carne au boeuf 	Oeufs à la napolitaine 	Tartiflette 	Boulettes d'agneau sauce raz el hanout 
	Moules marinières 	Dos de colin sauce beurre blanc 	Poulet rôti 	Tartiflette (végétarienne) 	Falafels à l'oriental
Accompagnement	Pommes frites allumettes	Riz créole 	Polenta crémeuse 	Butternut à la muscade 	Garniture de couscous
	Endives meunière 	Champignons frais sautés 	Purée de choux-fleurs		Semoule couscous
Fromage /Laitage	Cantal jeune	Beaufort	Camembert	Saint-Nectaire + mini babybel rouge	Cantal jeune
Dessert	Orange	Entremets Fromage blanc citron 	Melon jaune	Banane	Fondant au Nutella 
	Flan aux oeufs 	Poire	Mousse ardéchoise 	Génoise roulée mangue / passion 	Kiwi
	Brunoise de fruits exotique	Pain au chocolat	Pomme jaune	Soupe de fruits 	Smoothie d'ananas 
	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