

## SEMAINE DU 6 au 10 MARS 2023

	LUNDI 6 MARS	MARDI 7 MARS	MERCREDI 8 MARS	JEUDI 9 MARS	VENREDI 10 MARS
<b>Entrée</b>	Salade d'endives/bleu/noix 	<b>Radis à la croq'au sel</b>	<b>Salade piémontaise</b> 	Salade de Pépinettes lentilles corail-tomates 	Salade de fèves à la niçoise 
	Salade cocktail de crevettes et surimi 	Taboulé 	Courgettes rapées 	Pâté en croûte	Oeufs durs sauce tartare 
	<b>Cake olives origan maison</b> 	Salade l'armoricaine maison 	Tapenade olives noires et toast 	Wraps de crudités 	Macédoine vinaigrette 
	Salade verte composée Maïs	Salade verte composée Jambon	Salade verte composée Thon	Salade verte composée Lyonnaise	Salade verte composée Emmental
	Pamplemousse				
<b>Plat principal</b>	<b>Escalope de dinde à la viennoise plein filet</b>	<b>Sauté de veau marengo</b> 	Oeufs à la coque	Tartiflette 	Sauté de porc à la moutarde 
	Quenelle financière 	Falafels de pois chiche bio	<b>Andouillette sauce moutarde</b> 	<b>Végétarien : galettes haricots rouges bio/légumes</b>	<b>Fruits de mer sauce safran</b> 
<b>Accompagnement</b>	Duo de haricots verts et beurre 	Flan de légumes 	Poêlée de haricots blancs	Trio de légumes aux brocolis	Semoule 
	Purée de patates douces 	Pennes nature 	Tomates à la provençale 	Pommes de terre persillées 	Garniture de couscous
<b>Fromage /Laitage</b>	Beaufort + Kiri	Brie + Emmental portion	Bleu de Bresse	Saint-Nectaire	Cantal
	Assortiment de laitages				
<b>Dessert</b>	Muffins aux pépites de chocolat 	<b>Tarte aux fruits rouges</b> 	<b>Ananas</b>	Soupe de fraise	Gâteau alsacien aux poires 
	Pomme granny smith spéculos	Liegeois chocolat	Fruit de la passion	<b>Flan pâtissier maison individuel</b> 	Compote individuelle
	<b>Orange</b>	Banane		Pomme Golden	<b>Kiwi</b>
	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