

SEMAINE DU 20 au 24 MARS 2023

	LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
<u>Entrée</u>	Pizza mozzarella 				
	Sardine à l'huile et citron	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 de haricots rouges 	Salade de lentilles 	Nouilles Thai 	Rillettes de thon maison 	Samoussa aux légumes
	Salade verte composée Oignon/haricot vert	Salade verte composée Emmental	Salade verte composée Roquefort	Salade verte composée Pomme/raisin	Salade verte composée Surimi
	Pamplemousse				
<u>Plat principal</u>	Escalope de porc de Varaignes 	Sauté de boeuf hongrois 	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
<u>Accompagnement</u>	Riz pilaf 	Coquillettes au beurre 	Polenta crémeuse 	Carottes sautées 	Garniture de couscous
	Poêlée ratatouille	Champignons frais sautés 	Purée de choux-fleurs		Semoule couscous 
<u>Fromage /Laitage</u>	Cante - Tartare ail et fines herbes	Beaufort	Camembert	Brie - Emmental portion	Saint-Nectaire - Babybel
	Assortiment de laitages				
<u>Dessert</u>	Flan aux oeufs 	Entremets Fromage blanc citron 	Mousse ardéchoise 	Génoise roulée mangue / passion 	Fondant au Nutella 
	Brunoise de fruits	Poire	Pomme	Soupe de fraise	Kiwi
	Orange	Pain au chocolat		Banane	Ananas caramel
	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