

## SEMAINE DU 27 au 31 MARS 2023

	LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
<u>Entrée</u>	Concombre bulgare 	Mêlée de radis et légumes croquants 	Sardine à l'huile et citron	Saucisson brioché 	Taboulé 
	Mini farfalles au pesto vert 	Riz à la niçoise 	Grains de blé carnaval 	Caviar de la croix-rousse 	Coleslaw 
	Pâté en croûte	Feuilleté Pêcheur	Avocat sauce cocktail 	Champignons des gones 	Salade exotique crevettes/surimi 
	Salade verte composées Croutons	Salade verte composée Thon	Salade verte composée Emmental	Salade verte composée Lyonnaise	Salade verte composée Maïs
	Pamplemousse				
<u>Plat principal</u>	Boulettes de pois chiche bio à la crème de poivrons	filet de colin au beurre blanc 	Boulettes de Boeuf à la bolognaise 	Gâteau de foie de volaille 	Filet de poisson blanc à la bordelaise
	Sauté de porc à la moutarde 	Paupiette de veau aux olives 	Colin d'Alaska corn flakes	Quenelle financière 	Omelette à la ciboulette 
<u>Accompagnement</u>	Pommes frites allumettes	Carottes sautées 	Blettes en persillade 	Poêlée campagnarde	Riz pilaf 
	Brocolis vapeur	Céréales kasha 	Spaghetti au fromage 	Poêlée lyonnaise	Haricots verts extra fins 
<u>Fromage /Laitage</u>	Emmental	Beaufort	Fourme de Montbrison	Cervelle des Canuts	Cantal
	Tartare	Kiri		Bûche de chèvre	Tartare ail et fines herbes
Assortiment de laitages					
<u>Dessert</u>	Madeleine fourée à la fraise 	Tiramisu spéculos 	Liégeois de fruits pomme framboise sur coulis de cassis	Tartelette à la praline 	Animation jus de fruits 
	Salade de fruits exotiques	Orange		Flan aux marrons à la lyonnaise 	Kiwi
	Pomme	Salade Acapulco	Ananas	Banane	Banane
	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