

# Menu de la semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<b>MENU MIDI</b>				
Buffet de crudités OU Salade de blé  Poisson du jour OU Galopin de veau aux champignons Carottes Vichy Farfalles  Fromage à la coupe Yaourt/Tarte Amandine Fruits de saison	Buffet de crudités OU Salade de la mer  Poisson du jour OU Joue de bœuf à la moutarde Chou Romanesco/Riz Pilaf  Fromage à la coupe Yaourt/crème dessert Fruits de saison	<u><b>MENU VEGETARIEN</b></u>  Buffet de crudités OU Salade composée  Lasagne Végétarienne  Fromage portion/Yaourt Gâteau au chocolat Fruits de saison	Buffet de crudités OU Salade mixte à la mozzarella  Poisson du jour OU Rôti de porc  Haricots verts/Ebly  Fromage à la coupe Yaourt/Cake aux fruits OU Gâteau au chocolat Fruits de saison	Buffet de crudités  Poisson du jour OU Colombo de poulet  Pomme au four Tomate à la Provençale  Fromage à la coupe Yaourt varié Liégeois divers parfum Fruits de saison
<b>MENU SOIR</b>				
Buffet de crudités  Rôti de porc aux pruneaux  Pomme de terre au four Poêlée de légumes  Yaourt varié Banane chocolat Fruits de saison	Buffet de crudités OU Œuf mimosa  Hachis Parmentier  Poêlée de légumes  Yaourt varié Fruits de saison	Buffet de crudités  Poulet Rôti  Poêlée de légumes et féculents  Yaourt varié Salade de fruits	Buffet de crudités OU Beignets de crevette  Filet de colin sauce Béarnaise  Yaourt varié Compote de fruits Fruits de saison	

LA GESTIONNAIRE



LE PROVISEUR

Gilles MARTINEZ

*Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages et des effectifs*