



# Menu du 20-mars AU 24 mars 2023

*En vert le menu conseillé et équilibré*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Animation	Logos	Logos	MENU PLAISIR	Logos
Entrées	Salade Crouton	Endives aux noix		Velouté de carottes thaï	Salade de lentilles
	Carottes râpées ciboulette	Cèleri et pomme verte râpés		Macédoine vinaigrette	Potiron Rapé
Plats principaux	Tajine de volaille aux abricots secs	Filet de poisson beurre cumin		Aiguillette de poulet Crousty	Choix 3emA Émincé de bœuf
	Œufs brouillés	Saucisse de Toulouse		Filet de poisson aïoli	Filet de poisson
Garnitures	Semoule	Gratin de blettes		Gratin Dauphinois	Épinards béchamel
	Légumes	Lentilles		Chou vert braisé	Tortis
laitages	Yaourt sucré	Coulommiers		Bleuet des prairies	Fromage blanc
	Fromage Local	Suisses nature		Yaourt Aromatisé	Raclette
desserts	Liégeois chocolat	Gâteau ananas		Compote	Mille-Feuille
	Crème dessert	Cube de poire au chocolat		Banane	Choix 3em b



Produit français



Préparation contenant au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...



préparation contenant au moins 1 produit local



préparé par nos soins

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.*

*Tous nos fruits de saison sont locaux*

*Nos fromages de région sont produits à Arbusigny*

