



**MENUS**

**Du 8 au 12 mars 2021**



**LUNDI 8/03**

Crudités

Pâtes **au thon et olives**

Salade verte **(bio)**

Fromage

**Iles flottantes**

Fruits

**MARDI 9/03**

Salade de carottes

**Couscous**

Salade verte **(bio)**

**Yaourt (bio)**

**Biscuits**

Fruits

**JEUDI 11/03**

Repas végétarien

Velouté d'endives

Pané de blé  
tomates **mozzarella**  
Gratin de courgettes et  
pommes de terre

Salade verte **(bio)**

**Yaourt (bio)**

Fruits

**VENDREDI 12/03**

Quiche lorraine

**Emincé de porc à la  
dijonnaise**

Riz **(bio)**

Salade verte **(bio)**

Fromage

**Salade de fruits**

La Cheffe de Cuisine et son équipe vous souhaitent un bon appétit



Le Principal

R. DAL CORTIVO

La Gestionnaire

C. AVERLANT

Composition d'un repas équilibré : réunir sur votre plateau les 4 couleurs :

- CRUDITES, FRUITS, FRAIS ( légumes et crus ou crus)
- FECULENTS ( pâtes, pommes de terre, riz, blé, légumes secs, pain)
- LAITAGES ( yaourts, fromages, lait, desserts lactés)
- PROTEINES (viandes, poissons, œufs, produits de la mer)
- éventuellement PRODUITS SUCRES ( biscuits, gâteaux)



En raison des fluctuations et des impératifs de stock, les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension