

DEJEUNER

DINER

LUNDI 16 mars Repas spécial	Velouté de petit pois à la noisette Haut de cuisse de poulet façon osso bucco, frite de polenta et fenouil grillé à l’orange Conté Choux craquelin à la châtaigne	Soupe de vermicelle Poêlée asiatique au saumon 5 St moret Mousse citron 7
MARDI 17 mars	Salade d’aubergine grillé (fêta, tomate cerise, noix) 8/15 Gratin de gnocchi 1/7 Kiri Fruit	Soupe de légume Pâte au jambon 1 Bleu Poire au sirop
MERCREDI 18 mars	Terrine marché de Provence 3/7 Langue de boeuf et ses légumes Cantal banane	Potage pdt/poireau Gratin de légumes oubliés au bœuf Picodon Flan pistache 7
JEUDI 19 mars	Rillettes du Mans Sot l’y laisse de dinde au champignon, crêpe de pdt persillé 7 Faisselle Baba au rhum 1/3/7	Soupe de légume Lentille au lapin Tomme de Savoie Fruit
 VENDREDI 20 mars	Salade verte 15 Filet de julienne, beurre blanc et risotto d’épeautre au légume 1/4/7 Saint Paulin Compote de pomme	Soupe d’orge Poêlée gala au lardon Fromage blanc Panna cotta
SAMEDI 21 mars	Ouf mimosa 3/15 Veau provençale et son jus, purée 7 St moret Fruit	Soupe de légume Gratin de ravioli 7 Comté Salade de fruit
DIMANCHE 22 mars	Salade méli-mélo (radis, carotte, betterave, mâche) 15 Paleron de porc à la moutarde, chou de Bruxelles 7 Emmental Entremet au chocolat 1/3/7	Velouté de lentille Poêlée villageoise au poulet Yaourt Fruit

Visé par : Florence Bogey, Diététicienne



P.A. 8 « A.H. »

Liste des allergènes : 1 gluten 2 crustacé 3 œuf 4 poisson			
5 arachides 6 soja 7 produit laitier 8 fruit à coques			
9 céleris 15 moutarde 10 sésame 11 anhydride sulfureux			
12 sésame 13 lupin 14 mollusque			

