

Semaine du

27 février 2023

au

5 mars 2023

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Samedi</b>	<b>Dimanche</b>	
	27 février 2023	28 février 2023	1 mars 2023	2 mars 2023	3 mars 2023	4 mars 2023	5 mars 2023	
							FETE DES GRANDS MERES	
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture							Viennoiseries
M I D I	Salade mêlée	Salade de choux	Salade Hansi	Apéritif Mâche	Mortadelle	Mousse de betteraves	Kir Cassis	
	Saucisses	Sauté de dinde sauce hongroise	Blanquette de veau	Tartiflette	Filet de colin	Hachis Parmentier	Salade perles marines	
	Flageolets	Pâtes	Riz Julienne de légumes		Epinards à la crème		Suprême de volaille sauce vigneronne	
	Kiri	Brie	Faisselle au sucre	Mandarine	Gervita	Rondelé poivre	Haricots verts	
	Salade de fruits	Poire				Crème brûlée	Pommes noisettes	
							Comté	
							Forêt noire	
S O I R	Potage	Potage aux champignons	Potage	Potage minestrone	Potage	Crème d'asperges	Potage	
	Tarte courgettes chèvre Purée de haricots verts	Poisson pané Poêlée de ratatouille	Gnocchis à la romaine	Flamiche aux poireaux Purée de potiron	Poêlée lyonnaise	Flan de légumes à la parmesane	Riz cantonnais	
	Tome de Savoie		Cantafrais	St Bricet	Carré demi sel	Cantal	Samos	
	Fromage blanc	Barre pâtissière crème anglaise	Pommes au four	Danette café	Liégeois vanille	Banane	Compote	

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Menu visé par la diététicienne et le service  
restauration**Bon appétit**

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)