

**Menu conseil selon plan alimentaire**




















Fruits et Légumes cuits  
 Fruits et Légumes crus  
 Poissons ou fruits de mer  
 Viande bœuf, agneau, veau  
 Œufs, volaille ou porc  
 Féculents  
 Produits laitiers, Produits sucrés



Semaine du 20 au 24 mars 2023



***Le chef et son équipe  
 vous souhaitent un bon appétit !***

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Repas alternatif</i>	VENDREDI
 Betteraves huile d'olive	 Taboulé à la menthe	Buffet des entrées	 Carottes râpées	 Céleri aux pommes
Tomates farcies	 Cordon bleu	 Sauté de canard à l'orange	Gratin de crozets au reblochon 	 Dos de colin
Ebly®	 Petits pois étuvés 	 Pommes boulangère		Choux fleurs gratinés
 Ebly® et petits légumes	Nuggets de blé		Choux fleurs mimosa	
 Tomme	 Ile flottante	 Fromages de région	 Yaourt au lait entier aux fruits	Tomme catalane
 Fruits de saison	 Compote	Dessert du jour	 Fruits de saison	Biscuit boudoir

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.