



Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Salade de chou chinois et oignons frits <i>Vinaigrette ambrée</i></p>	<p>Champignons frais émincés</p>	<p>Portage aux épinards</p>	<p>Animation Italie</p>	
<p>Gratin campagnard <i>(pommes de terre lentilles crème curry)</i></p>	<p>Sauté de bœuf en daube <i>(carotte tomate oignon)</i></p>	<p>Pavé de merlu, huile olive & citron</p>	<p> Pizza tomate fromage olives</p>	<p> Carottes râpées LOCALES <i>Vinaigrette aux oignons</i></p>
<p> Brie</p>	<p>Haricots verts & flageolets</p>	<p>Chou fleur béchamel & pommes de terre</p>	<p> Penne LOCALES bolognaise</p>	<p> *Jambon de Poulet Purée de pommes de terre</p>
<p>Purée de pommes à la cannelle</p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p>	<p> Fruit LOCAL</p>	<p> Gorgonzola AOP</p>	<p> Fromage blanc nature et sucre</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Croissant Fromage frais fruité (50g) Jus de fruits</p>	<p>Baguette et miel Lait Fruit</p>	<p>Galettes Saint Michel Fromage blanc nature et sucre Compote</p>	<p>Pompon cacao Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Fourrandise fraise Fromage frais nature et sucre Jus de fruits</p>
<p> Production locale <i>Viande racée</i></p>	<p> Produits BIO <i>Label Rouge</i></p>	<p> Bleu blanc cœur <i>Pêche responsable</i></p>	<p> Nouvelles recettes <i>Appellation d'origine contrôlée</i></p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p>
<p> Spécialité du chef</p>	<p> <i>Viande d'origine Française</i></p>	<p> <i>Plat végétarien</i></p>		