

## Menus du 20 au 24 mars 2023

### Lundi 20 mars

Carottes râpées  
Emincé de volaille au paprika (b)  
Pâtes au pesto (c)  
Camembert (b)  
Compote

### Mardi 21 mars

Salade de lentilles vertes  
Veau marengo  
Gratin de chou-fleur (b)  
Yaourt (b)  
Fruit frais

### Jeudi 23 mars

Potage à la tomate et vermicelle (c)  
Filet de poisson (e) sauce ciboulette  
PDT vapeur  
Brie (b)  
Cocktail de fruit

### Vendredi 24 mars

Salade verte  
Parmentier au soja et carottes (b-k)  
Velouté fruit



## Menus du 27 au 31 mars 2023

### Lundi 27 mars

Cèleri aux noisettes (i-m)  
Rôti de porc  
Haricots verts  
Cantal (b)  
Milla charentais (a-b-c)

### Mardi 28 mars

Velouté au potiron (b)  
Curry d'agneau  
Riz aux légumes  
Fromage blanc (b)  
Fruit frais

### Jeudi 30 mars

Salade de pâtes  
Filet de poisson (e) Sauce estragon (b)  
Flan de courgettes  
Yaourt (b)  
Fruit frais

### Vendredi 31 mars

Endives aux noix et roquefort (b-m)  
Bolognaise de lentilles corail  
Boulgour (c)  
Crème brûlée (a-b)

**Pain BIO tous les jours (fournisseur local)**  
Sous réserve de modifications

#### Légende :

Les produits du menu écrits en vert sont BIO ;

Les produits écrits en bleu ont une provenance locale ;

Les produits écrits en orange sont bio et de provenance locale.