



## Menu du 20 mars au 24 mars 2023

### Lundi 20 mars

Maquereaux à la moutarde (poissons, moutarde) / Asperges sauce mousseline (œufs) / Carottes râpées bio

**Crousty chicken** (œufs, gluten) / Paupiette de veau

**Petits pois carottes / Haricots beurre**

Vache qui Rit (lait) / Yaourt nature sucré (lait)

Ile flottante (lait, œufs) / Mousses (lait, œufs) / Fruits



### Jeudi 23 mars

Assiette de crudités / Tomates œufs mimosa (œufs)

**Dos de merlu façon crumble** (poissons, gluten, lait) /

**Filet de poisson meunière** (poisson, lait, gluten)

**Courgettes au pesto / Poêlée de légumes**

Fromage (lait) / Yaourt nature sucré (lait)

Salade de fruits / Fruits



L'Adjointe gestionnaire

C. TRICO

### Mardi 21 mars

Emincé de fenouil en salade (moutarde, lait, œuf) /

Pomelo / Salade composée (lait, œufs, gluten)

**Merguez / Chipolatas**

**Pommes frites / Beignets de choux-fleurs** (œufs, lait, gluten)

Crème dessert (lait, œufs) / Entremet (lait, œufs) /

Yaourt nature sucré (lait)

Fruits

### Vendredi 24 mars

Soufflé au fromage (lait, œufs, gluten) / Potage

**Omelette** (œufs)

**Penne Regate BIO** (gluten, œuf) / **Trio de légumes bio** (céleri)

Fromage (lait) / Yaourt nature sucré (lait)

Coupe de fruits frais / Fruits crus

Le Principal

F. JAMES