

# MENU SEMAINE DU 21 MARS AU 25 MARS 2022



## REPAS DU MIDI (Menu conseillé) (alternative végétarienne)

ENTRÉES      PLATS CHAUDS      LAITAGES      DESSERTS



Menus susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. -

LU 21

Salad' bar :  
Préparations maison à base de légumes frais  
**Salade mexicaine**

**Veau au citron**  
**Courgettes bio**  
**Semoule bio** aux petits légumes  
**Escalopes de volaille** au jus

**Yaourts à boire**  
**Tomme bio**

**Fruits**  
Salade de fruits exotiques



Betteraves mimosa  
Chipolatas  
Purée  
Carré de l'Est  
Fruits

MA 22

Salad' bar :  
Préparations maison à base de légumes frais  
**Macédoine au thon**

**Gardiane de taureau**  
**Pâtes bio**  
Julienne de légumes  
Merlus sauce hongroise

**Yaourts velouté**  
**Comté bio**

**Fruits**  
Liégeois aux fruits



Taboulé à la **semoule bio**  
**Sauté de dinde** aux champignons   
**Brocolis bio**  
**Brie bio**   
Glaces

ME 23

Salad' bar :  
**Préparations maison à base de légumes frais**  
Salade au roquefort

**Rougaille de saucisses**   
**Riz bio**  
Purée de patates douces

**Morbier**   
Faisselles

**Tartes à la noix de coco**  
Fruits

Salad' bar  
**Tartes au fromage**  
Salade verte  
yaourts aux fruits   
Mousse au chocolat

JE 24

Salad' bar :  
**Préparations maison à base de légumes frais**  
**Choux à la comtoise**

**Cuisses de canettes aux olives**   
**Carottes bio**  
Pommes de terre vapeur  
**Emincé végétal à la basquaise**

**St nectaire bio**   
**Yaourts aux fruits bio**

**Biscuits roulés à la confiture**  
Fruits



Salade terre et mer  
**Omelette bio**  
Mélange de légumes  
**Petits suisses natures bio**  
Pêches au coulis

VE 25

Salad' bar :  
**Préparations maison à base de légumes frais**

**Dos de colin sauce aneth**   
**Epinards bio**  
**Blé bio pilaf**  
Quenelles sauce Nantua

**Cantal**  
Yaourts aromatisés

**Biscuits**  
Fruits

