

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 01/03 au 05/03	Céleri rémoulade Steak Haché Haricot vert (C) Fromage Eclair au chocolat	MENUE VEGETARIEN Betterave rouge cuite Spaghetti aux lentilles Salade Banane	<u>Carotte râpée</u> Dos de colin Riz long basmati (P-S) Fromage <u>compote de pomme</u>	Pizza reine <u>Sauté de veau</u> Carotte rondelle Fromage blanc Clémentine
Du 08/03 au 12/03	Chou blanc cru Rôti de porc cuit Chou-fleur cuit Fromage Tarte aux poires	Salade de pommes de terre Poulet Petit pois (C) Crème dessert chocolat	Radis rouge poisson blanc pané (S) Riz blanc (P-S) Yaourt à boire aux fruits	CENTRE-VAL DE LOIRE Quiche au crottin de Chavignol Sauté de porc aux lentilles du puy Gâteaux au nougat de Tour
Du 15/03 au 19/03	<u>Endive</u> Sauté de dindonneau Frites Yaourt aromatisé bio	<u>Potage de légumes</u> Saucisse chipolata pur porc <u>Gratiné de chou- fleur et brocoli à l'emmental</u> Clémentine ou mandarine	Avocat vinaigrette Dos de colin <u>Ecrasé de pomme s de terre à l'huile d'olive</u> Fromage <u>Compote de fruits</u>	Salade de mâche <u>Bœuf Bourguignon</u> Carotte jaune cuite Fromage <u>Tarte fine aux pommes</u>
Du 22/03 au 26/04	<u>Trio de chou Jambon comté</u> <u>Sauté de porc à la moutarde</u> Tortis (P-S) Crème dessert à la vanille	<u>Potage de légumes</u> Pintade Haricot beurre (C) Fromage Poire conférence	Rosette tranchée Pavé de saumon Epinard (C) Fromage blanc au kiwi	Chou rouge Lasagnes Laitue Yaourt nature sucré

Légende :

(S) : Surgelés

(C) : Conserve

(PS) : Produits Secs (pâtes, riz ...)

Fait maison
Produit cuisiné
Produits locaux

Fournisseurs locaux :

EARL Farnier Didier (fruits et légumes)
Saveurs fermières (fruits et légumes)
Ballat Fabrice (boucherie)
Beyrand (poissonnerie)
Carret (volailles)

(Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,
Jean-Luc BONNET

Validé par une diététicienne du Club
Nutriservices, le 17/01/2021