













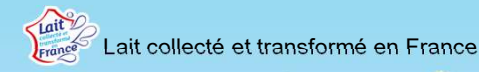


# Menus 13 au 19 Mars 2023



	<b>lundi</b> 13 mars 2023	<b>mardi</b> 14 mars 2023	<b>mercredi</b> 15 mars 2023	<b>jeudi</b> 16 mars 2023	<b>vendredi</b> 17 mars 2023
<b>Entrée</b>	<b>Perles Océane</b>  végétarien : Samossas aux légumes	<b>Tomates cerise</b>		<b>Saucisson à l'ail</b> s/viande s/porc végétarien : Œufs durs mayonnaise	 <b>Concombres en salade</b> 
<b>Plat principal</b>	<b>Calamars à la romaine</b>	<b>Chili con Carne</b> 		<b>Tarte 3 fromages</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>
	végétarien : Croq veggie	s/viande, végétarien : Nuggets de blé et Purée			s/viande, végétarien : Friand au fromage
<b>Accompagnement</b>	<b>Poêlée de gnocchis et carottes</b> 			<b>Farfalles</b> 	<b>Ratatouille</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Tomme blanche</b> 	<b>Crème dessert vanille</b> 		 <b>Yaourt à la fraise BIO</b> 	 <b>Emmental BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop léger</b>	 <b>Palet breton BIO</b>		<b>Compote de pêches</b>	<b>Gâteau Basque</b>



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».