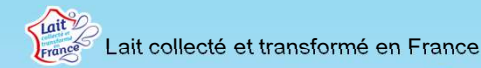


# Menus 20 au 26 Mars 2023



	<b>lundi</b> 20 mars 2023	<b>mardi</b> 21 mars 2023	<b>mercredi</b> 22 mars 2023	<b>jeudi</b> 23 mars 2023	<b>vendredi</b> 24 mars 2023
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé</b> 	<b>Salade Parmentière</b> 		<b>Salade coleslaw</b> 	<b>Salami</b> s/viande s/porc végétarien : Œufs durs mayo
<b>Plat principal</b>	<b>Navarin d'agneau</b> 	<b>Omelette fraîche</b>		<b>Hot dog</b> 	<b>Poisson pané</b> plein filet 
	s/viande : Œufs durs			s/viande s/porc végétarien : Hod dog végétarien	végétarien : Lentilles cuisinées à la tomate
<b>Accompagnement</b>	<b>Jardinière de légumes</b> 	<b>Petits pois BIO aux oignons</b> 		<b>Chips artisanales</b>	<b>Farfalles</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Tomme blanche</b> 	<b>Tartare nature</b> 		 <b>Yaourt nature sucré BIO</b> 	<b>Chantailou ail et fines herbes</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Crumble fraise framboise</b>	 <b>Purée pomme abricot BIO</b>		<b>Banane</b>	<b>Eclair chocolat</b>



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