

**Menus**  
**du 15 au 19 mars**

**Lundi**

Salade de crozets, lardons et emmental  
Salade de riz, surimi et maïs  
Pastèque  
**Sauté de porc à l'ancienne**  
Salsifis poêlés  
Yaourt ou fromage  
**Fromage blanc** au coulis de fraises  
stracciatella ou au sucre  
**Crème dessert vanille**

**Mardi**

Carottes râpées  
Salade de betteraves vinaigrette  
Pamplemousse  
**Hachis parmentier**  
**Hachis végétal**  
Salade verte  
Yaourt ou fromage  
Ananas  
Fruits de saison



**Jeudi**

Salade fraîcheur  
Taboulé de chou-fleur  
**Cordon bleu**  
Gratin de courgettes  
Yaourt ou fromage  
**Flan pâtissier à l'abricot ou vanille**

**Vendredi**

Pâté de foie  
Jambon fumé  
**Poisson gratiné au citron**  
Boullgour  
Yaourt ou fromage  
Banane au **chocolat**  
Compote

N'oubliez pas de boire  
de L'EAU !  
C'est indispensable !

Codes couleurs: (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Lipides / Féculents / Fruits et légumes / Viandes, poissons, œufs / Produits laitiers / Produits sucrés

La Principale: Nathalie LARROZE-JARDINE

La Gestionnaire : Catherine CAILLON

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées.  
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons.