

# Menus du 13 au 17 mars

## Fait maison :

La préparation des repas se fait en cuisine essentiellement à partir de produits frais

**Lundi**

Salade coleslaw  
Radis beurre  
Grignettes de poulet  
Pâtes  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison

**Mardi**

Salade de p. de terre au gouda  
Taboulé  
**Œufs brouillés**  
Frites  
Yaourt ou fromage  
Pot de crème au chocolat  
Crème caramel

Plat  
végétarien

**Jeudi**

Salade de mâche et betteraves  
Avocat au pamplemousse  
Sauté de porc colombo  
Côte de porc sauce charcutière  
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne  
Carottes et lentilles  
Yaourt ou fromage  
Salade de fruits  
Fruits de saison

**Vendredi**

Feuilleté au fromage  
Salami  
Chili con carné  
Riz pilaf  
Yaourt ou fromage  
Pomme caramélisée  
Compote

Pensez à boire de  
L'EAU.  
C'est indispensable !

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

Fruits et légumes, lipides, féculents, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, produits sucrés

La Principale : Nathalie LARROZE-JARDINÉ

La Gestionnaire Adjointe : 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.