

# SEMAINE DU 6 AU 10 MARS 2023

## Le chef vous propose

Bon appétit

Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par le Chef d'Établissement et le Gestionnaire et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

| LUNDI 6 MARS  | MARDI 7 MARS   | MERCREDI 8 MARS  | JEUDI 9 MARS   | VENDREDI 10 MARS  |
|---|--|--|--|---|
| <b>Macédoine mayonnaise</b><br> 3,10,12 <br><b>Fonds d'artichauts farcis</b><br> 4  |  <b>VEGGIE</b><br><b>Choix de crudités</b>   | <b>Salade de<br/>pomme de terre et cervelas</b>  | <b>Salade composée</b> (mâche, carottes râpées, betteraves cuites, noix, œuf)<br> 3,8    | <b>Radis beurre</b><br> 7<br><b>Concombre à la gresque</b><br>  7  |
| <b>Filet de merlu<br/>sauce Célestine</b> <br> 2,3,4,7,9,12,14<br><b>Mélange de légumes grillés</b><br><br><b>Riz basmati</b>   | <b>Quenelle<br/>sauce financière</b> <br> 1,3,7<br><b>Champignons persillés</b> <br> 7 | <b>Rôti de bœuf sauce Choron</b><br> <br> <b>Carottes persillées</b> <br> 7 | <b>Paupiette de veau<br/>sauce forestière</b> <br><br><b>Omelette</b><br> 3<br> <b>Coquillettes au beurre</b><br> 1,3,7  | <b>Côte de porc charcutière</b> <br>  10<br><b>Filet de hoki</b><br> 4<br><b>Chou fleur à la polonaise</b> <br>   3,7 |
| <b>Fromage sec ou frais</b>   | <b>Fromage sec ou frais</b>  | <b>Fromage sec ou frais</b>  | <b>Fromage sec ou frais</b>  | <b>Fromage sec ou frais</b>   |
| <b>Panier de fruits</b>   | <b>Panier de fruits</b>  | <b>Panier de fruits</b>  | <b>Panier de fruits</b>  | <b>Panier de fruits</b>   |
|   | <b>Biscuit roulé à la confiture</b><br> 1,3,7    |  | <b>Crème dessert fermière</b><br> 7   | <b>Chausson aux pommes</b><br> 1   |

Toutes les viandes bovines, porcines et avicoles "fraîches" sont certifiées d'Origine Française.



Viandes françaises



Produits faits maison



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

Produits régionaux



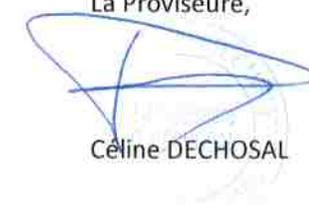
Produits issus de l'agriculture biologique

L'Adjointe gestionnaire,



Valérie BEDU

La Provisseure,



Céline DECHOSAL



Nos menus sont susceptibles de contenir 14 allergènes suivants :

1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfite, 13 lupin, 14 mollusques.