

## MENU DU 02 MARS 2020 AU 06 MARS 2020

LUNDI 02 MARS 2020		
ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Bar salade (7choix)	Paëlla Poulet 🍷 Chorizo Paëlla végétarienne  Riz Epinards Duo de carottes Courgettes	Fruits de saison et Saint Félicien
MARDI 03 MARS 2020		
ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Bar salade (7choix) Bouchée à la reine	Brochette de dinde sauce paprika Escalope panée blé soja  Blé Petits pois Brocolis Endives braisées 🍷	Fruits de saison et Yaourts
JEUDI 05 MARS 2020		
ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Bar salade (7choix)	Grignottes de poulet Steak végétarien  Gratin dauphinois 🍷 Poêlée de légumes Brunoise provençale Cœur de céleri	Fruits de saison et Tarte normande
VENDREDI 06 MARS 2020		
ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Bar salade (7choix) Sardines revisitées	Saute de veau marengo 🍷 Galette mexicaine  Farfalles Carottes Vichy Poêlée de champignons Salsifis	Fruits de saison et Yaourts

Le Gestionnaire

Le Principal

G. TISON

M. HAJA