






# Menu du 20 au 24 mars 2023

## Lundi 20 mars 2023

Tatin de chèvre aux échalotes/    
Tartine de lardons, champignons et saint  
nectaire

Émincé de bœuf au chorizo/ Sauté de veau  
marengo  


Haricots verts au beurre/  
Carottes glacées 

Petits suisses aux fruits

Fruits crus de saison 




## Mardi 21 mars 2023

Endives mimosas/ Choux fleur au curry/ Artichaut  
vinaigrette 

Pané frits mozzarella/ Falafel

Salade mêlée 



Fromage au lait cru 



Fruits cuits



## Jeudi 23 mars 2023

Jambon blanc/ Surimi/ Pâté en croûte

Poisson frais sauce vierge  


Poêlée paysanne/  
Riz aux petits pois  

Fromages

Fruits crus de saison 



## Vendredi 24 mars 2023

Radis rose/ Concombre vinaigrette/ Carottes au jus  
d'orange 

Haut de cuisse de poulet tex mex/  
Pintade rôtie  

Pommes de terre au four

Fromage blanc fermier 

Beignet au chocolat/ Framboise/ Pomme



La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT