

## MENUS

SEMAINE DU 28 FEVRIER au 4 MARS 2022

**MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON** 🏠

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

LUNDI 28 FEVRIER	<p>Salade verte 🌱 - carottes râpées - crudités locales ou 🌱</p> <p>Andouillette de jargeau sauce moutarde - pavé de saumon à l'huile d'olive et fleur de sel, crème ciboulette</p> <p>frites 🌱 - tomates provençales</p> <p>Produits laitiers - fromages 🍷</p> <p>Fruits de saison 🌱 ou locaux - pommes de Vallan</p>
MARDI 1 <sup>er</sup> MARS	<p>Salade verte - crudités locales ou 🌱 - concombres 🌱</p> <p>Plein filet de bar 🍷 rôti aux herbes et émincé de fenouil</p> <p>Paleron charolais (Saône et Loire) braisé</p> <p>Pâtes coquillettes 🌱 - carottes braisées</p> <p>Produits laitiers - fromages 🍷</p> <p>Fruits de saison 🌱 ou locaux - pommes de Vallan</p>
MERCREDI 2 MARS	<p>Salade verte - tatin d'endives au chèvre et miel</p> <p>Filet de perdreau sauce poivrade et ses petits légumes de fin d'hiver</p> <p>Yaourts de la vache à roulettes - fromages 🍷</p> <p>Fruits de saison - pâtisserie du jour 🏠</p>
JEUDI 3 MARS <b>Journée végétarienne</b>	<p>Salade verte 🌱</p> <hr/> <p>Chili végétarien</p> <hr/> <p>Alt : sauté de lièvre à la corse</p> <p>Nage de légumes</p> <p>Yaourts de la vache à roulettes - fromages 🍷</p> <p>Fruits de saison 🌱 ou locaux</p>
VENDREDI 4 MARS	<p>Salade verte - jambon cru du morvan - rosette lyonnaise</p> <p>Coquelets à la moutarde et estragon - petits pois carottes au jus</p> <p>Notre arrivage de poisson frais 🍷 et tombée de poireaux</p> <p>Yaourts de la vache à roulettes - fromages 🍷</p> <p>Fruits de saison 🌱 ou locaux - bananes 🌱 - pommes de Vallan</p>

La Gestionnaire  
Mme FORAISON



Le principal  
M. BOURGEOIN

