

REPAS DORLOTTE – MARS 2023


- 18 MOIS

LUNDI 06 MARS Salade d'endives*** Sauté de veau Lentilles Yaourt nature Pomme Pink Lady***	LUNDI 13 MARS Cœurs de palmier Steak haché Epinards Edam Banane***	LUNDI 20 MARS Pousses de bambou Paupiette Haricots verts Fromage blanc Pome gala***	LUNDI 27 MARS Concombre Jambon blanc Ratatouille Graines de courges Petit-suisse Gâteau sec
MARDI 07 MARS Céleri***Bio Fricadelles Epinards Cantal Fruit***	MARDI 14 MARS Salade verte Sauté de porc Flageolets Petit-suisse Poire***	MARDI 21 MARS Pois chiches en salade Jambon braisé Brocolis St-Nectaire laitier Kiwi***	MARDI 28 MARS Chou blanc*** Egrené de bœuf Fenouil Gouda Fruits rouges
MERCREDI 08 MARS Salade de riz Chipolatas Courgettes*** Fourme d'Ambert Compote de pomme	MERCREDI 15 MARS Betteraves rouges Lamelles de kebab Carottes*** Reblochon Orange	MERCREDI 22 MARS Avocat Emincé de lapin Pâtes Petit-suisse Cocktail de fruits	MERCREDI 29 MARS Cœurs d'artichauts Sauté de bœuf Carottes*** Yaourt nature Pomme Golden
JEUDI 09 MARS Carottes rapées*** Poulet rôti Semoule Yaourt fruit Orange***	JEUDI 16 MARS Salade de lentilles Langue de bœuf Salsifis Fromage blanc Confiture de fraise	JEUDI 23 MARS Chou-fleur en salade*** Paleron Petit pois / carottes**** Gouda Orangez Bio***	JEUDI 30 MARS Asperges Sauté de porc Courgettes*** Bleu d'Auvergne Banane***
VENDREDI 10 MARS Macédoine de légumes Poisson Petits-pois Saint-Paulin Kiwi***	VENDREDI 17 MARS Chou rouge *** Gratin de poisson Blé Camembert Fruit***	VENDREDI 24 MARS Pâtes en salade Poisson Haricots verts Brie de meaux Poirs au sirop	VENDREDI 31 MARS Salade verte Quenelle de brochet Haricots verts Comté Pêches au sirop

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

menu innovant : équilibre alimentaire respecté

 AOP : Appellation d'origine protégée

 Certifié agriculture biologique

BIO

*** Légumes et fruits frais de saison