



































MENU MARS 2023

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 06/03/2023</u> <u>Au 10/03/2023</u>	Pâté de campagne  Blanquette de dinde  Mélanges de légumes Fruit	Rougail saucisse  Riz basmati  Fromage Yaourt	A.L.S.H	Salade d'endive Timbale de la mer Pâtes  Fruit	 Carotte râpée  Pizza fromage Salade Yaourt 
<u>Du 13/03/2023</u> <u>Au 17/03/2023</u>	Duo de saucisson  Paupiette de veau  Haricot vert  Laitage 	 Salade maraîchère Omelette fromage Frites Fruit	A.L.S.H	Couscous  (Poulet, merguez, légumes) Fromage Pâtisserie	Salade bretonne Poisson  Riz/petit pois  Fruit
<u>Du 20/03/2023</u> <u>Au 24/03/2023</u>	Betterave rouge/maïs  Boulette au bœuf  Coquillette  Fruit	Taboulé  Saucisse  Petit pois carotte Laitage 	A.L.S.H	 Potage vermicelle Pâtes Napolitaine  Gruyère râpé Fruit	Salade Marco-polo  Filet de poulet  Mélanges de légumes Brownie crème anglaise
<u>Du 27/03/2023</u> <u>Au 31/03/2023</u>	Salade campagnarde Sauté de dinde  Frites Yaourt	Hachis parmentier  Salade verte Compote de pommes  Gâteaux secs	A.L.S.H	Feuilleté fromage  Poisson Riz basmati  Fruit	 Carotte râpée  Macaroni aux légumes  Gruyère râpée Fromage blanc sucré

Pour des raisons d'approvisionnement, le menu du jour peut être changé tout en conservant un équilibre alimentaire

Menu disponible sur le site www.graces.fr

 Produit issu de l'agriculture biologique,  produit origine local,  viande bovine française,  repas végétarien