

LUNDI 27 MARS 2023			VENDREDI 31 MARS 2023		
Midi <i>mv</i>	Spécialité cafétéria <i>mv</i>	Soir <i>mv</i>	Midi <i>mv</i>	Spécialité cafétéria <i>mv</i>	Soir <i>mv</i>
Salade verte et champ. Paris Daube de bœuf à la provençale Spätzli Gratin de salsifis Sabayon au Cointreau	Côte d'agneau au romarin Flageolets Tomate à la provençale	Potage au cresson Risotto aux asperges Parmesan râpé Salade Compote rhubarbe et fraises	Salade de tomate Filet de cabillaud poêlé Sauce Choron Pommes au vin blanc Carottes Vichy Glace	Carpaccio de bœuf Roquette et parmesan Salade de pommes de terre Salade de haricots verts	Potage fermière Gratin de poireaux au jambon Compote de pommes
MARDI 28 MARS 2023			SAMEDI 1er AVRIL 2023		
Midi <i>mv</i>	Spécialité cafétéria <i>mv</i>	Soir <i>mv</i>	Midi <i>mv</i>	Spécialité cafétéria	Soir <i>mv</i>
Salade de betterave cuite Saucisson vaudois Lentilles Céleri pomme persillé Salade de fruits	Hamburger de saumon Sauce cocktail Frites de patate douce Salade verte	Potage velours Tagliatelles Sauce aux crevettes Fromage râpé Salade Crème brûlée	Salade verte Viennois de poulet Sauce tomate Spirales, fromage râpé Chou-fleur persillé Salade d'agrumes	PAS DE SPECIALITE	Potage garbure Quiche aux épinards et saumon Salade Crème dessert pralinée
MERCREDI 29 MARS 2023			DIMANCHE 2 AVRIL 2023		
Midi <i>mv</i>	Spécialité cafétéria <i>mv</i>	Soir <i>mv</i>	Midi <i>mv</i>	Spécialité cafétéria	Soir <i>mv</i>
Salade grecque Rôti de porc Sauce aux pruneaux Purée de pommes de terre Ratatouille niçoise Banane	Pièce de bœuf grillée Sauce au poivre Pommes rissolées Pois mange-tout étuvés	Crème de carottes Œufs pochés Sauce meurette Pommes galettes Yogourt aux fruits	Salade de rampons Sauté de canard Sauce orientale Boulettes au quinoa Jardinière de légumes Pavé aux baies des bois	PAS DE SPECIALITE	Crème de légumes Assiette de viande séchée, dinde et raclette Petit pain au lait Pêche au sirop
JEUDI 30 MARS 2023			 <p>Nouveau label "Fait maison" depuis le 1er septembre 2013 : Cette appellation concerne tous les mets confectionnés sur place, avec des aliments frais non cuits : séchés, congelés, bruts ou de 4ème gamme (légumes épluchés ou coupés, viande/poisson coupés parés, œufs, etc)</p> <p>L'utilisation de pain, pâtes alimentaires crues ou sèches, fonds et bouillons, charcuterie, épicerie et fromage est tolérée. Ces produits portent la mention "mv" au menu</p>		
Midi <i>mv</i>	Spécialité cafétéria <i>mv</i>	Soir <i>mv</i>			
Salade coleslaw Vol-au-vent végétarien Petits pois à la française Poire au vin rouge	Pizza 4 saisons	Potage de choux Bruxelles Bûchette de chèvre Reblochon Petit pain au lait Crêpes à la confiture			