

MENU DU 13/03/2023 au 17/03/2023

LUNDI 13 MARS	<p>Buffet d'Entrées Croustifromage Pommes de terre / Poêlée capoenata</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>
MARDI 14 MARS	<p>Buffet d'Entrées Paupiette Semoule / Poêlée de légumes</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine du poisson:</u>
MERCREDI 15 MARS	<p>Buffet d'Entrées Repas du Chef</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>
JEUDI 16 MARS	<p>Buffet d'Entrées Emincé de bœuf à la courge Pâtes bio / Purée de Potimarron</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>
VENDREDI 17 MARS	<p>Buffet d'Entrées Poisson pané / Poisson frais Riz / Poêlée de légumes bio</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>

Le Principal :

Mr LAMOUR

La Gestionnaire :

Mme LE HIR

L'infirmière :

Mme STEFANNI / Mme COZIEN