


MENU DU 20/03/2023 au 24/03/2023

 : 02.98.85.33.24

FAX : 02.98.21.41.34

LUNDI 20 MARS	<p>Buffet d'Entrées Cordon bleu Frites / Choux de Bruxelles aux lardons</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>
MARDI 21 MARS	<p>Buffet d'Entrées Tortellini au fromage Carottes Vichy</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine du poisson:</u>
MERCREDI 22 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 23 MARS	<p>Buffet d'Entrées Rôti de porc Pommes de terre / Chou fleur au gratin</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>
VENDREDI 24 MARS	<p>Buffet d'Entrées Poisson pané / Poisson frais Blé / Poêlée 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

