

# MENUS DU MOIS DE MARS 2023

	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
Semaine du 27 février au 03 mars	Salade de haricots verts Lasagnes Bolognaise (FR)  Fromage Compote de fruits	Salade de riz Niçoise au thon Cordon bleu de dinde (FR) Jardinière de légumes  Fromage Dessert	<u>Menu végétarien</u> Feuilleté fromage Quenelle Nature sauce tomate Petits pois carottes  Fruit	Salade verte Pesca Meunière de Colin Gratin Dauphinois  Pâtisserie
Semaine du 06 au 10 mars	Salade de pommes de terre Cuisse de poulet (FR) Poêlée de légumes Fromage Dessert	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise (FR) Lasagnes de légumes du sud  Fromage Compote de fruits	Salade de concombres Chipolatas (FR) Flageolets à la tomate Fromage Dessert	Salade verte Brandade de morue Parmentière  Pâtisserie
Semaine du 13 au 17 mars	Macédoine de légumes Boules de bœuf à tomate Pommes de terre vapeur Fromage Compote de fruits	Salade de pâtes Escalope de dinde Viennoise (FR) Carottes persillées  Pâtisserie	<u>Menu végétarien</u> Salade pois chiches Omelette nature Haricots verts Fromage Dessert	Salade verte Filet de colin à la Provençale Purée Fromage Fruit
Semaine du 20 au 24 mars	<u>Menu végétarien</u> Betteraves rouges Couscous végétarien  Fromage Dessert	Salade de haricots rouges Steak de veau (FR) Poêlée de légumes Fromage Compotes de fruits	Carottes râpées Paupiette de dinde (FR) Pommes noisettes Fromage Fruits	Salade verte Lamelles d'encornets à la Sétoise Riz Pilaf Pâtisserie
Semaine du 27 au 31 mars	Salade Coleslow Hachis Parmentier (FR)  Fromage Dessert	Pizza Tomate farcie Ebly aux petits légumes  Compotes de fruits	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Feuilleté fromage Jardinière de légumes  Fruit	Salade de tomates Lasagnes au saumon  Pâtisserie

**Information allergènes:** présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française

(UE): viande d'origine Union Européenne

Produits Bio:



: pêche durable

**A noter: Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages**

Menus validés par une diététicienne

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - JG RESTAURATION COLLECTIVE - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes

Agrément sanitaire Européen N°13.018.004