























Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 27-févr.-23	Mardi 28-févr.-23	Mercredi 1-mars-23	Jeudi 2-mars-23	Vendredi 3-mars-23
	Velouté du jardinier maison	Taboulé maison	Coleslaw 		Salade de pousses d'épinards, lardons, chèvre et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
	Côte de porc Charcutière	Omelette bio au fromage	Tartiflette	Endives gratinées au jambon	Filet de cabillaud pané 
	Flageolets 	Champignons de Paris sautés 	Feuille de chêne Bio 	Salade Iceberg 	Quinoa Bio 
	Emmental		Fromage blanc	Roquefort AOP 	
	Eclair au chocolat	Compote de pomme	Poire au chocolat	Mousse à la framboise	Yaourt nature sucré
gouter	Jus d'orange Pain Samos	Lait nature Pain Bâtonnet de chocolat	Jus de pommes Suisse au chocolat Miel	Lait nature brioche Confiture d'abricot	Jus d'orange Pain Camembert

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

mars-23





	Lundi 6-mars-23	Mardi 7-mars-23	Mercredi 8-mars-23	Jeudi 9-mars-23	Vendredi 10-mars-23
	<p>Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Quiche aux poivrons et fromage de chèvre</p>  <p>Yaourt aromatisé bio</p> 	<p>Salade Mexicaine</p> <p>Colombo de dinde</p>  <p>Duo de patate douce et pomme de terre persillées</p> <p>Munster AOP</p>  <p>Banane sauce chocolat et noix de coco rapé</p>	<p>Salade composée aux asperges</p> <p>Paleron de bœuf à la bourguignonne</p>  <p>Duo de pommes de terre et carottes mijotées</p>  <p>Coulommiers</p> <p>Pomme Bio au four et au miel</p> 	<p>Celeri rave poêlé à la mayonnaise</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>salade verte</p>  <p>Pêche au sirop</p>	<p>Oeuf Mimosa</p> <p>Filet de poisson frais (selon arrivage)</p>  <p>Epinards à la béchamel</p>  <p>Millefeuille</p>
gouter	<p>Jus de pommes</p> <p>Madeline</p> <p>Cokoriko</p>	<p>Lait nature</p> <p>Pain</p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>Pain d'épices</p> <p>Clémentine</p>	<p>Lait nature</p> <p>Pain</p> <p>Croc'lait</p>	<p>Jus de pommes</p> <p>Barre de céréales</p>

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

mars-23








	Lundi 13-mars-23	Mardi 14-mars-23	Mercredi 15-mars-23	Jeudi 16-mars-23	Vendredi 17-mars-23
	<p>Betteraves Bio au fromage blanc & ciboulette</p>  <p>Blanquette de dinde à l'Ancienne</p>  <p>Poêlée de légumes d'autrefois</p>  <p>Mimolette</p>  <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade de pommes de terre Bio</p>  <p>Noix de joue de boeuf braisée</p>  <p>Carottes bio persillées</p>  <p>Tarte au citron</p>	<p>Potage Bio aux poireaux et pommes de terre</p>  <p>Couscous végétarien</p>  <p>Semoule Bio</p>  <p>Brebicrème</p> <p>Salade d'ananas et kiwis</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p>  <p>Filet de poisson frais sauce citron</p>  <p>Riz thaï aux petits légumes</p>  <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Endives vinaigrette aux noix</p> <p>Rôti de veau au jus</p>  <p>Polenta crémeuse</p> <p>Camembert Bio</p>  <p>Poire poêlée aux épices</p>
gouter	<p>Jus d'orange</p> <p>Pain</p> <p>Kiri crème</p>	<p>Lait nature</p> <p>Quatre quart</p> <p>Coupelle de fruits secs</p>	<p>Jus de pommes</p> <p>Brioche tranchée</p> <p>Confiture</p>	<p>Lait nature</p> <p>Pain</p> <p>Fromage</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>Pain</p> <p>Miel</p>

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

mars-23



	Lundi 20-mars-23	Mardi 21-mars-23	Mercredi 22-mars-23	Jeudi 23-mars-23	Vendredi 24-mars-23
gouter	Chou-fleur Bio vinaigrette 	 Nouvel an Afghan 	Salade exotique au chou chinois épicé	Rilette de sardines 	Celeri bio vinaigrette 
	Burger végétarien  Frites fraîches Salade verte Petit suisse nature sucré 		Emincé de porc au caramel  Riz thaï  Pont lévêque  Yaourt noix de coco 	Paupiette de veau aux champignons  Pommes de Terre et navets glacés 	Lasagnes au poisson  Salade de feuille de chêne blonde 
	Jus de pommes Muffin cokoriko	Lait nature Poire Miel	Jus d'orange Langue de chat Fruits secs	Lait nature Pain Fruit de saison	Jus de pommes Petit suisse nature sucré Bâtonnet de chocolat

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.



Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais



	Lundi 27-mars-23	Mardi 28-mars-23	Mercredi 29-mars-23	Jeudi 30-mars-23	Vendredi 31-mars-23
	<p>Taboulé libanais</p> <p>Huevos Rancheros</p> <p>et sa garniture</p> <p>Pastéis de nata</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Salade de mangue</p>	<p>Houmous</p> <p>Fish & chips</p> <p>Salade verte</p> <p>Segments de pamplemousse , orange & bergamote</p>	<p>Salade japonaise</p> <p>Jumbalaya</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Samossas</p> <p>Pastilla au poulet</p> <p>et ses légumes</p> <p>Fromage blanc</p>
gouter	<p>Brioche tranchée</p> <p>Chocolat</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Orange</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Coupelle de fruits secs</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>Pain</p> <p>Kiri crème</p>	<p>Lait nature</p> <p>Petit Sablés</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Pomme Golden</p> <p>Pain</p> <p>Miel</p>