

# SEMAINE 10 - Année 2023

	LUNDI 06 Mars	MARDI 07 Mars	JEUDI 09 Mars	VENDREDI 10 Mars
ENTREE AU CHOIX	<p><i>Melon de Cavaillon</i></p> <p><i>Salade de tomates</i></p> <p><i>Salade poireaux/tomate/fromage</i></p>	<p><i>Papaye râpée aux olives</i></p> <p><i>Salade Thaïlandaise</i></p>	<p><i>Salade Achille Grondin</i></p> <p><i>Taboulé</i></p>	<p><i>Feuilleté brèdes</i></p> <p><i>Salade chinoise</i></p>
PLAT AU CHOIX	<p><i>Cari d'espadon au combava</i></p> <p><i>Escalope de poulet sauce bercy</i></p>	<p><i>Rougail oeufs</i></p>	<p><i>Ti jacques crevettes</i></p> <p><i>Cuisse de poulet rotie</i></p>	<p><i>Lapin Sauce forestiere</i></p> <p><i>Sauce sardine/ citron</i></p>
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	<p><i>Riz</i></p>	<p><i>Riz</i></p>	<p><i>Gratin dauphinois</i></p>	<p><i>Pâtes au beurre</i></p>
	<p><i>Daube de chouchoux</i></p> <p><i>Sauce citron</i></p>	<p><i>Pois du cap</i></p> <p><i>Rougail bringelle</i></p>	<p><i>Sauce pimant</i></p>	<p><i>Sauce oignons</i></p>
DESSERT	<p><i>Yaourt brassé bifidus</i></p> <p><i>flan vanille</i></p>	<p><i>Pomme Granny Smith</i></p> <p><i>Fromage blanc aromatisé aux fruits</i></p>	<p><i>Yaourt nature sucré</i></p> <p><i>Orange</i></p>	<p><i>Bonbon miel bio</i></p>

Sous réserve de changement par la cuisine centrale