























LUNDI	MARDI CARNAVAL	JEUDI REPAS ALSACIEN	VENDREDI
<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>  Bœuf BIO braisé</p> <p>Purée de potiron</p> <p> Edam BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la fraise de la Ferme des Pourchoux</p> <p>Mini beignets natures sucrés</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette</p> <p>Choucroute (plat complet)</p> <p>/</p> <p>Petit fromage frais</p> <p> Préparé en cuisine Purée pomme-poire</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>  Œuf dur BIO à la florentine</p> <p> Epinards BIO</p> <p>Mélusin</p> <p>Fruit de saison</p>

Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023
CHARVIEU-CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	 Céleri râpé BIO à la sauce rémoulade	Boulgour en salade	Salade iceberg à la vinaigrette
 Ravioli aux fromages et à la sauce basilic (plat complet)	 Quenelles sauce forestière	 Merlu sauce citron	  Estouffade de bœuf BIO au paprika
/	Haricots beurre	Carottes et petits pois	Pommes de terre sautées
Fromage blanc	Fromage fondu Vache picon	 Camembert BIO	 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
Fruit de saison	Tarte au flan	Fruit de saison	 Purée de pommes BIO