**** **** **** **** ****

**Menu OVE du 13 au 19 mars 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Déjeuner** | **Dîner** |
| **Lundi****13/03** | **Coleslaw** **Tartiflette****Bleu** **Ile flottante** | **Salade** **Marmite du pêcheur** **Riz safrané** **Fromage blanc** **Liégeois café** |
| **Mardi** **14/03** | **Salade d’endives** **Saumonette au beurre blanc****Brocolis poêlés / Boulgour****Fromage blanc** **Fruit**  | **Carottes râpées** **Purée de pois cassés** **Omelette** **Comté** **Eclair**  |
| **Mercredi****15/03** | **Fallafels sauce cumin****Pates aux champignons** **Brie** **Compote et biscuit**  | **Salade verte aux thons** **Tortillas de pommes de terre****Fromage blanc** **Flan à la vanille** |
| **Jeudi** **16/03** | **Salade composée****(Crouton, oignon rouge)****Sauté de bœuf** **Riz et légumes** **Petits suisses** **Pomme au four**  | **Salade de choux chinois** **Quenelles Nantua****Champignons** **Kiri** **Riz au lait**  |
| **Vendredi** **17/03** | **Betterave** **Moules marinières** **Potatoes** **Tome blanche** **Fruit**  | **Coleslaw** **Endives aux jambons** **Sauce béchamel** **Fromage blanc** **Ananas au sirop** |
| **Samedi** **18/03** | **Rillettes de thon** **Sauté de veau marengo** **Polenta et poêlée légumes** **Fromage blanc** **Tarte aux pommes**  | **Salade de poivrons** **Flan de légumes** **Nuggets de poisson** **Buche de chèvre** **Semoule au caramel** |
| **Dimanche** **19/03** | **Museau de bœuf** **Roti de porc aux herbes** **Gratin dauphinois** **Camembert** **Moelleux chocolat et crème anglaise**  | **Taboulé** **Gratin de blettes****Crêpe emmental** **Samos** **Compote** |