

<b>28 février au 4 mars</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi MENU Végé</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi MENU Végé</b>	<b>Vendredi</b>
	Betteraves sauce fromage blanc ciboulette 	Céleri rémoulade mayonnaise pois chiche 	Carottes gomasio 	Soupe de lentilles 	Mesclun endive et batavia 
	Pintade farcie	Gratin d'oeuf	Poulet Yassa 	Boulgour	Filet de poisson
	Petit épautre Pilaf	Gratin chou-fleur au sarrazin 	Riz 	Légumes rôtis de saison au curry 	à la Portugaise 
	Brie	Emmental	Yaourt sucré	Comté	Fromage blanc 
Orange 	Clafouti aux pommes «maison» sauce chocolat	Quartiers de poire rôti	Kiwi 	Sauce caramel beurre salé «maison»	
<b>7 au 11 mars</b>	<b>Lundi MENU Végé</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi MENU Végé</b>	<b>Vendredi</b>
	Carottes râpées citron et croûtons 	Salade brocolis 	Potage de rutabagas 	Mesclun de salade graine de courge 	Saucisson à l'ail
	Flan de potiron 	Blanquette de veau 	Rôti de porc sauce estragon	Gratin de pâtes 	Effeillé de poisson forestière
	Salade	Pomme de terre vapeur 	Chou de Bruxelles 	Pois cassés 	Carottes Vichy 
	Cantal	Camembert	Gouda	Yaourt nature 	
Semoule au lait chocolat «maison»	Clémentine 	Banane 		Riz au lait à l'orange «maison»	
<b>14 au 18 mars</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi MENU Végé</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi MENU Végé</b>
	Salade de pomme de terre cornichons et persil 	Betteraves huile de noix 	Céleri et emmental, croûtons et vinaigrette framboise 	Carottes râpées 	Mesclun de salade endive gomasio et vinaigrette à l'orange 
	Sauté de boeuf aux oignons, citron et coriande 	Mélange céréales méditerranéennes	Rôti de veau 	Filet de poisson à l'huile d'olive	Oeufs sauce Aurore
	Fondue de poireaux 	Lentilles 	Blettes à l'italienne 	Épinards à la crème 	Coquillettes
	Fromage blanc 	Comté		Edam	Yaourt vanille 
Pomme 	Poire 	Cookies «maison»	Gâteau aux pois chiches citron 		
<b>21 au 26 mars</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi MENU Végé</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi MENU Végé</b>
	Mesclun et émiette de saumon, vinaigrette balsamique 	Salade de riz	Carottes râpées croûtons 	Endives, emmental et pomme 	Salade de pois chiches citron, huile d'olive, coriande 
	Poulet rôti fermier 	Duo de chou fleur brocolis 	Parmentier 	Sauté de veau forestière 	Paëlla
	Haricots verts 	Breton	de poisson	Petit épautre	végétarienne 
	Smoothie	Mimolette	Camembert		
Poire 	Banane 	Orange 	Compote pomme et poire «maison»	Semoule au lait chocolat «maison»	

**i** À partir du 1er mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf.

La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe **qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.**