

Menus établis sous réserve de changement
dans les conditions d'approvisionnement

Menus du 11 au 29 Mars 2024

| Lundi 11 | Mardi 12 | Jeudi 14 | Vendredi 15 |
|---|---|--|---|
| <p>Carottes râpées </p> <p>Dos de colin beurre blanc </p> <p>Blatane </p> <p>Fromage blanc aux abricots</p> | <p>Salade Mexicaine </p> <p>Haricots rouges maïs poivrons</p> <p>Œufs </p> <p>Florentine </p> <p>Camembert</p> <p>Banane </p> | <p>Salade de lentilles aux lardons Bio Local</p> <p>Sauté de dinde marengo Local</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Edam</p> <p>Cake moelleux aux fruits</p> | <p>Bouillon de tomate aux vermicelles </p> <p>Chili con carne </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme Bio Local</p> |
| Lundi 18 | Mardi 19 | Jeudi 21 | Vendredi 22 |
| <p>Salade de Pdt au thon </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Haricot beurre et vert</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Poire Bio Local</p> | <p>MENU A THEME SAVOYARD</p> | <p>Pâté campagne et cornichons </p> <p>Sauté de Bœuf provençal Bio Local</p> <p>Semoule et ratatouille</p> <p>Crème chocolat </p> <p>Ananas </p> | <p>Salade Mèche Tranche feta </p> <p>Wraps</p> <p>Œuf à la bolognaise de lentilles Bio Local</p> <p>Yaourt Bio Local</p> <p>aux fruits</p> |
| Lundi 25 | Mardi 26 | Jeudi 28 | Vendredi 29 |
| <p>Œuf à la moutarde Bio Local</p> <p>Cassoulet </p> <p>Salade verte Local</p> <p>Coulommiers</p> <p>Orange </p> | <p>Salade endive pomme et noisettes </p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne </p> <p>Pâtés tortis</p> <p>Gouda</p> <p>Donuts </p> | <p>Potage du cultivateur Bio Local</p> <p>Gnocchi </p> <p>Œuf à la romaine </p> <p>Fromage blanc aux fraises </p> | <p>Radis beurre Bio Local</p> <p>Filet de lieu sauce à l'oseille </p> <p>Carotte vichy Local</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau des Anniversaires </p> |

Poisson issu de la Pêche durable



Origine des viandes : France



Fabrication Maison



Produits issus de l'agriculture LOCAL

Produits issus de l'agriculture Bio

Bio

Produits surgelés



Fruits et légumes frais de saison

