






Menu du 18 au 22 mars 2024

(Sous réserve de modifications)

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>Taboulé ☺ / Tartine à la tomate et au thon ☺</p> <p>Steak haché/ Steak de veau haché</p> <p>Haricots verts/ Poêlée méridionale</p> <p>Petit pot de crème au chocolat</p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade d'endives- mimolette ☺ / Salade de mâche au chèvre et noix ☺</p> <p>Côte de porc charcutière/ Rôti de porc</p> <p>Mogettes ☺ / Mélange quatre céréales bio</p> <p>Fromage</p> <p>Pêches au sirop/ Poires au sirop</p> 	<p>Saucisson sec-beurre</p> <p>Bœuf aux olives ☺</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Fromage fondu à tartiner</p> <p>Fruit</p> 	<p>Céleri rémoulade ☺ / Salade coleslaw ☺</p> <p>Omelette aux pommes de terre ☺ / Omelette à l'espagnole ☺</p> <p>Petits pois/</p> <p>Choux fleurs persillés ☺</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte à l'ananas ☺ / Tartelette à la crème ☺</p> 	<p>Champignons sauce au fromage blanc ☺ / Salade verte au comté ☺</p> <p>Colombo de poissons et crevettes ☺ / Pennes carbonara de poissons ☺</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Petits suisses aromatisés/ Petits suisses sucrés</p> <p>Compote de pommes/ Compote de pommes- fraises</p> 

La Principale,
N. HOMO

La Gestionnaire,
C. HABRIOUX