






Menu du 07 mars au 11 Mars 2022

Lundi 07 mars 2022

Batavia, œuf, jambon et croûtons/
Avocat/Carottes   

Dos de colin pané / Filet de lieu noir

Boullgour / Pommes de terre rôties  

Fromages


Liégeois café / vanille / chocolat





Mardi 08 Mars 2022

Crêpes jambon emmental / Feuilleté au chèvre



Donuts au poulet



Salade verte 

Yaourt de la ferme de la Coudre 
Fruits de saison bio 




Jeudi 10 Mars 2022

Tartine de tomate à la tomme/
Cake aux olives et féta  



Curry de pois chiche au chou-fleurs/
Riz cantonais  


Endives braisées 

Fromages
Fruits de saison bio 



Vendredi 11 Mars 2022

Carottes râpées, maïs et jambon /
Endives mimolette et noix / Pomelos /
Avocat  

Pilon de poulet bleu blanc cœur /
Escalope de dinde marinée curry et coco 

Haricots verts / Epinards à la crème

Fromages

Eclair au café / chocolat



La Gestionnaire,

Le Principal,

M.Y. DIOP



A. VINCENT