

Menu du 4 au 8 mars 2024

Lundi 4 mars 2024

Jambon blanc/ Pâté de campagne/ Chorizo

Boulette de viande à la marocaine  « Fait Maison »

Poêlée de légumes paysanne  « Fait Maison »

Yaourt aromatisé BIO/ Fromage blanc sucré 

Fruits crus de saison 



Mardi 5 mars 2024

Pamplemousse/ Endives emmental et noix/ Oeufs vinaigrette 

Tartiflette de légumes/ Pot au feu de légumes  « Fait Maison » 

Salade verte 

Fromages

Compote de fruits

Jeudi 7 mars 2024

Radis beurre/ Champignon à la crème/ céleri rémoulade 

Filet de poisson frais sauce ciboulette  « Fait Maison » 

Crumble de chou-fleur/ Haricots verts persillés  « Fait Maison »

Entremet vanille/ Entremet chocolat  « Fait Maison »

Cookies au chocolat/ Tarte aux pommes  « Fait Maison »



Vendredi 8 mars 2024

Crème de carotte au cumin/ Brocolis mimosa/ Betterave au chèvre  

Rôti de porc aux herbes/ Choux farci  

Lentilles verte à la Dijonnaise/ Purée de pois cassées   « Fait Maison »

Fromages

Fruits cru de saison 



La Gestionnaire,
M.Y. DIOP



Le Principal,
A. VINCENT

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement