

# Menu du 04 au 08 mars 2024

**PLO** PRODUIT LOCAL

**bio** PRODUIT BIO

**FAIT MAISON OU PRODUIT TRANSFORMÉ**

JOURS	PETIT DEJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
<b>LUNDI</b> 04 mars	 <b>GOÛTER</b>	CAROTTES RAPÉES / POMELOS // GRATIN DE RAVIOLIS // YOP & FRUIT <b>PLO</b>	SURIMI // PAUPIETTE DE DINDE PÔLÉE DE CAROTTES YAOURT & FRUIT <b>PLO</b>
<b>MARDI</b> 05 mars	Café/Thé/Lait Chocolat <b>Pain</b> <b>PLO</b> Beurre/ confiture Miel Céréales <b>GOÛTER</b>	FEUILLETÉ // FISH AND CHIPS POTATOES FROMAGE COMPOTE	SOUPE DE LÉGUMES SAUCISSE DE TOULOUSE AUX HERBES PURÉE MOUSSELINE FROMAGE & FRUIT
<b>MERCREDI</b> 06 mars	Café/Thé/Lait Chocolat <b>Pain</b> <b>PLO</b> Beurre/ confiture Miel/ Céréales <b>GOÛTER</b>	SOUPE DE LÉGUMES // COUSCOUS AU POULET // FROMAGE BLANC AU MIEL & FRUIT	RILLETES DU MANS // BOULETTES DE BOEUF SAUCE OIGNONS CARAMÉLISÉS PETITS POIS YAOURT & FRUIT
<b>JEUDI</b> 07 mars	Café/Thé/Lait/ Chocolat <b>Pain</b> <b>PLO</b> Beurre/Confiture/ Miel Céréales <b>GOÛTER</b>	SALADE NIÇOISE // PARMENTIER VÉGÉTARIEN AUX PATATES DOUCES ET BUTERNUTS DONUTS & FRUIT	CÉLERI RÉMOULADE // PÂTES CARBONARA // FLAN & FRUIT
<b> VENDREDI</b> 08 mars	Café/Thé/Lait/ Chocolat <b>Pain</b> <b>PLO</b> Beurre/Confiture/ Miel Céréales	SALADE DE TOMATES FÊTA // SAUTÉ DE PORC AU CAMEL HARICOTS VERTS YAOURT / OU FROMAGE & FRUIT	