

MENU DU 11 AU 15 MARS 2024

PLO **PRODUIT LOCAL**

bio **PRODUIT BIO**



FAIT MAISON OU PRODUIT TRANSFORMÉ

JOURS	PETIT DEJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI <i>11 mars</i>	<p>GOÛTER</p>	<p>MACÉDOINE OU SURIMI MAYONNAISE / OU POMELOS</p> <p>JAMBON GRILL / POMMES FRITES</p> <p>SALADE</p> <p>FROMAGE & FRUIT</p>	<p>BETTERAVE</p> <p>//</p> <p>GRATIN DE FRUITS DE MER</p> <p>BLÉ</p> <p>DANETTE</p>
MARDI <i>12 mars</i>	<p>Café/Thé/Lait Chocolat</p> <p>Pain PLo</p> <p>Beurre/ confiture</p> <p>Miel Céréales</p> <p>GOÛTER</p>	<p>RILLETES OU PÂTÉ DE FOIE</p> <p>OU TERRINE CAMPAGNARDE</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE CITRON</p> <p>SEMOULE</p> <p>PETIT SUISSE & FRUIT</p>	<p>POTAGE</p> <p>//</p> <p>CROZIFLETTE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE & FRUIT</p>
MERCREDI <i>13 mars</i>	<p>Café/Thé/Lait Chocolat</p> <p>Pain PLo</p> <p>Beurre/ confiture</p> <p>Miel/ Céréales</p> <p>GOÛTER</p>	<p>SALADE PENNE ET DÉS DE FROMAGE AU CURRY</p> <p>//</p> <p>PILON DE POULET / RIZ ET LÉGUMES</p> <p>FROMAGE / COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>SALADE VERTE COMPOSÉE</p> <p>//</p> <p>CROQUE MONSIEUR</p> <p>//</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT FRUIT</p>
JEUDI <i>14 mars</i>	<p>Café/Thé/Lait/ Chocolat</p> <p>Pain PLo</p> <p>Beurre/Confiture/ Miel Céréales</p> <p>GOÛTER</p>	<p>FRIAND FROMAGE / OU FRIAND PRINTANIER</p> <p>//</p> <p>BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE AU QUINOA</p> <p>FROMAGE BLANC & FRUIT</p>	<p>POTAGE</p> <p>//</p> <p>SAUCISSE LENTILLES</p> <p>//</p> <p>FLAMBY & FRUIT</p>
VENDREDI <i>15 mars</i>	<p>Café/Thé/Lait/ Chocolat</p> <p>Pain PLo</p> <p>Beurre/Confiture/ Miel Céréales</p>	<p>RILLETES DE SARDINES / OU TABOULÉ</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>POÉLEE RATATOUILLE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>COMPOTE</p>	