


Menu du 25 au 29 mars 2024

PLO **PRODUIT LOCAL**

MENU VÉGÉTARIEN

JOURS	PETIT DEJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 25 mars	 Pain PLO GOÛTER	SALADE DE POMMES DE TERRE THON ET TOMATES HAUT DE CUISSE DE POULET AUX ANANAS ET ABRICOTS HARICOTS VERTS PERSILLÉS BRIE VIEUX & FRUIT	BOUILLON DE VERMICELLES // CRÊPES CHAMPIGNONS SALADE VERTE FROMAGE & FRUIT
MARDI 26 mars	Café/Thé/Lait Chocolat Pain PLO Beurre/ confiture Miel Céréales GOÛTER	PATÉ DE FOIE / OU AVOCAT VINAIGRETTE POISSON PANÉ RIZ CAROTTES AU CUMIN FROMAGE BLANC AU MIEL & FRUIT	SALADE DE CROZETS // CROISSANT AU JAMBON MIXTE DE LÉGUMES MOUSSE CHOCOLAT & FRUIT
MERCREDI 27 mars	Café/Thé/Lait Chocolat Pain PLO Beurre/ confiture Miel/ Céréales GOÛTER	NEMS AU POULET // PENNES BOLOGNAISE SALADE VERTE GÂTEAU BASQUE & FRUIT	CRUDITÉS // CORDON BLEU POTATOES // SALADE DE FRUITS
JEUDI 28 mars	Café/Thé/Lait/ Chocolat Pain PLO Beurre/Confiture/ Miel Céréales GOÛTER	SALADE FROMAGÈRE NOIX ET POMMES GRANNY OEUF À LA FLORENTINE SAUCE TOMATÉE FLAMBY & FRUIT	AVOCAT // STEAK HACHÉ À L'ÉCHALOTTE PENNES AU BEURRE YAOURTS VARIÉS AU CHOIX LIÉGEOIS CAFÉ
 VENDREDI 29 mars	Café/Thé/Lait/ Chocolat Pain PLO Beurre/Confiture/ Miel Céréales	SALADE DE LENTILLES // SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES POËLÉE CAMPAGNARDE FROMAGE COMPOTE	