

Menus du 18 au 22 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Bon Appétit!</i>	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits
Midi Betteraves . Sardine Concombre à la crème ciboulette Sauté de porc au miel Sauté de dinde à l'indienne Semoule Salade verte Brie Yaourts mix	Midi Carottes râpés . Radis beurre Salade cœur de palmier thon tomates Escalope de volaille Jambon grill Pâtes ou Champignons sautés Salade verte / Gouda Banane ou pomme	Midi Macédoine mayo Céleri rémoulade ou avocat Boudin aux pommes ou Navarin d'agneau Gratin de choux fleur / Carottes sautées Salade verte / Saint Paulin Ile flottante	Midi Coleslaw Taboulé Salade chicken Chili con carné Riz Salade verte Emmental Cookies	Midi Entrées variées Steaks hachés ou Filet de poisson Frites Salade verte Desserts variés
Soir Mousse de canard Boulette de bœuf à la tomates Blé Salade verte Edam Liégeois chocolat ou café	Soir Œufs mayo Tomates ciboulette Saucisse de Toulouse ou merguez Petit pois à la française Salade verte / Camembert Compote de pommes	Soir Pêche au thon Quiches aux trois fromages Salade verte Mimolette Poire au chocolat	Soir Salade composée Cuisse de poulet Pâte Salade verte Tome blanche Yaourt aux fruits	 Légende :  De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale * Aide UE à destination des écoles