





Menus du 25 au 29 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 Surimi . Betteraves Thon mayonnaise Emincé de dinde sauce curry Haricots verts / beurre Pois cassés Salade verte Yaourt nature Fruits de saison	Midi Macédoine mayonnaise Salade de surimi/tomates/ oignons rouges/maïs Avocat vinaigrette Longe de porc aux pruneaux Blé / Epinards à la crème Salade verte / Edam Fromage blanc framboise	Midi Œufs mayonnaise Salade Caroline Pâtes au saumon Pâtes à la tomate Salade verte Emmenthal Tiramisu	Midi Salade blé Wraps Tomates Paëlla Salade verte Compote pommes / poires	Midi Entrées variées Steaks ou Escalopes de poulet Frites Salade verte Desserts variés
Soir Radis beurre Saucisses de volaille Lentilles Salade verte Mimolette Roses des sables	Soir Jambon beurre Asperges Poisson pané Semoule Salade verte / Camembert Ile flottante	Soir Salade composée Duo d'agrumes Croque monsieur fromage Salade verte Saint Paulin Mousse au chocolat	Soir Mousse de canard / Rillettes Cordon bleu Petits pois / carottes Salade verte Tome blanche Semoule au lait	 Légende :  De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale * Aide UE à destination des écoles

LE CHEF D'ÉTABLISSEMENT

