

Mars 2024

<u>Lundi 4</u>	<u>Mardi 5</u>	<u>Jeudi 7</u>	<u>Vendredi 8</u>
Coleslaw Pâtes bolognaises Yaourt	Salade verte, maïs Rôti de porc sauce charcutière Pomme de terre vapeur Ananas	Filet de sardines Aiguillette de poulet à la crème de poireaux Carottes Braisées Compote	Soupe Poisson blanc sauce velouté Boulgour Cake au citron
<u>Lundi 11</u>	<u>Mardi 12</u>	<u>Jeudi 14</u>	<u>Vendredi 15</u>
Soupe Chili con carne Riz Biscuit roulé à la groseille	MENU GASPARD et VALENTIN CM1	<i>Menu végétarien</i> Œuf mimosa Croque monsieur au thon Yaourt	MENU CHLOE.M, ALEX et APOLLINE CE2
<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
<i>Menu végétarien</i> Salade de pâtes Tarte aux poireaux /Salade Yaourt	Soupe Poison à la tomate Semoule Fruit	Salami cornichon Sauté de bœuf Lentilles Crème au chocolat	MENU AXEL GS
<u>Lundi 25</u>	<u>Mardi 26</u>	<u>Jeudi 28</u>	<u>Vendredi 29</u>
MENU MALO GS	<i>Menu végétarien</i> Céleri rémoulade Omelette de pomme de terre/ Epinards Laitage	Soupe Poisson Purée de pomme de terre Fruit	MENU EZIA GS
Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison. Merci pour votre compréhension.			

Fruits et Légumes : origine France et local au maximum, en fonction des disponibilités des fournisseurs.

Laitages et fromages : BIO sauf problème d'approvisionnement.

Desserts et pâtisseries : confectionnés sur place.

Poissons : issu d'une pêche durable MSC

Viandes: origine France, viande de bœuf BIO.