

























MENU



MARS/AVRIL
2023

AUREVOIR



Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Torti+surimi Râble de lapin Céleri rave Beignet 	Soupe de légumes Langue de bœuf Riz Chèvre kiwi 	Carottes/céleri Rôti de porc Frites Crème biscuits 	Quiche Filet de poisson Carottes Vichy Salade de fruits 
			
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Haricots verts+fêta Cassoulet Pomme 	Piémontaise Steak haché Salsifis Flan pâtissier 	Pain de poisson Paupiette de dinde Purée de rutabaga Clafoutis 	Pamplemousse Poisson en sauce Cœur de blé de Louisiane Camembert Compote 
			
Lundi 3 Avril	Mardi 4 Avril	Jeudi 6 Avril	Vendredi 7 Avril
Laitue+Mâche+cœufs cordon bleu Petits pois/carottes Crème cookies chocolat blanc 	Lentilles+saucisses Sauté de porc Chou-fleur Vache qui rit Banane 	Carottes rapées Emincé de poulet Flageolets Crème anglaise 	Betteraves Hachis parmentiers Chèvre Salade de fruits 
			

*Viande bovine d'origine France

Les légumes frais sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait

