

MENUS

MARS 2024

	DU 04 au 08	DU 11 AU 15	DU 18 AU 22	DU 25 AU 29
LUNDI	<p>Concombre Emincé de Dinde aux champignons Jeunes Carottes Flan Pâtissier</p>	<p>Velouté BIO Rôti de Porc Petits Pois Fruit</p>	<p>Potage de Légumes Steack haché de Veau Gratin Dauphinois Fruit</p>	<p>Velouté Spaghettis Bolognaises Salade BIO Laitage</p>
MARDI	<p>Potage de Légumes Filet de Poisson Riz aux Petits Légumes Fromage/Fruits</p>	<p>Tomates/Olives Noires Cordon Bleu Pâtes Salade de fruits</p>	<p>Radis/ Beurre Saucisse Lentilles Compote</p>	<p>Saucisson à l'ail/Beurre Daube de Bœuf Pommes de terre Fruit</p>
JEUDI	<p>Velouté BIO Rôti de Bœuf Frites Fruit</p>	<p>Rillettes de Porc Boulette de Bœuf Ratatouille Fromage/Fruits</p>	<p>Potage de Légumes Poisson Pané Pôelée Romanesco Laitage BIO/ Fruit</p>	<p>Salade de Choux/Pommes Escalope de volaille au Curry Haricots Beurre Laitage</p>
VENDREDI	<p>Salade de Mâche/Emmental Petit Salé Haricots Blancs Glace</p>	<p>Betteraves BIO Brandade de Morue Salade Fruit</p>	<p>Crêpes au Fromage Emincé de Bœuf à la Moutarde Carottes Vichy BIO Fruit</p>	<p>Velouté Filet de Poisson sauce au Beurre Semoule Fruit</p>

Ces menus sont indicatifs et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.