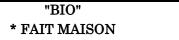


Compote pomme / vanille **JEUDI 14 MARS VENDREDI 15 MARS** Salade de mâche à l'ail Salade de pomme de terre / cornichon Filet de poulet / petits pois Poêlée de légume Fruit frais de saison Crêpe chantilly **JEUDI 21 MARS VENDREDI 22 MARS** Macédoine mayonnaise Salade de mâche + dés de féta Cuisse de poulet / purée de Petits salé aux lentilles patate douce Compote de pomme Fromage Fruit frais de saison **JEUDI 28 MARS VENDREDI 29 MARS** Salade verte / maïs Friand au fromage Quiche au fromage Sauté de porc au curry et lait de coco / carottes Yaourt Fruit frais de saison **Biscuit** REPAS VEGETARIEN VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France

VENDREDI 08 MARS

Carottes râpées

Chou farci



Pâtisserie

LUNDI 25 MARS

Concombres vinaigrette

Roti de porc braisé aux

pruneaux / pomme de terre

Fromage blanc



Fruit

MARDI 26 MARS

Betteraves rouges vinaigrette

Cassoulet

Fromage

Fruit frais de saison



MENUS DU 02 AVRIL AU 12 AVRIL 2024



LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
FERIÉ	Salade composée Friand au chèvre Brownie + crème anglaise	Velouté de légumes Croque monsieur / Salade Fruit frais de saison	Radis / beurre Poisson pané Riz / courgettes sautées Yaourt nature
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
Salade de pâte	Quiche au fromage Cuisse de poulet / chou braisé Fruit frais de saison	Poireau vinaigrette Poisson provençale / Riz Fromage Fruits frais de saison	Endive et dés de pomme Cordon bleu Haricots verts Salade de fruits

"BIO"
* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France