Mardi

Menus du mois de mars 2024



19 au 23 Février 2024

04 au 08 mars 24

11 au 15 mars 2024

18 au 22 mars 2024

25 au 29 mars 2024



Coleslaw Cuisse de poulet Torti Fromage blanc

Cassolette de poisson sauce paëlla Semoule Fromage Fruit

Risotto à l'Emmental Poêlée de légumes Yaourt au coulis

Fruit

VÉGÉTARIEN

BIO Coleslaw Sauce bolognaise Pâtes

aromatisé

Fromage blanc



BIO Salade verte Fricassée de saucisse de Montbéliard Brocolis

Tarte aux pommes maison

Salade verte et gouda nugget's de poulet Purée de pommes de terre salade de fruits frais

Carottes râpées 🐠 Sauté de porc aux herbes

Haricots verts Moelleux au chocolat



Omelette Lentilles au jus Fromage

Fruit







Petit déjeuner Gâteau au yaourt maison Compote sans sucre



Petit déjeuner Pain à la confiture maison Poire



Petit déjeuner Gâteau aux pommes Compote sans sucre



Petit déjeuner Pain et pâte chocolat maison Banane



VÉGÉTARIEN

Salade de riz Œuf florentine **Epinards** Fruit de saison 🐠 VÉGÉTARIEN

Salade de maïs Quenelles nature Gratinées Carottes persillées Fruit de saison 🍿 Sauté de dinde au curry Printanière de légumes

Fromage Salade de fruits frais

HOLI DAY** Samoussa légumes

Poulet tandoori Riz Coupe de fruits exotiques

**Fête indienne



Sauté de bœuf au thym Haricots blancs à la tomate Fromage (Salade de fruits frais 📆

Céleri rémoulade Sauté de dinde aux olives

Lentilles 📀 Flan vanille maison

Salade verte et Radis Colin sauce tomate 💆 Coquillettes Crème pralinée maison

Salade verte et olives Filet de lieu au citron



Flan pâtissier maison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.





appellation d'origine contrôlée (AOC)



local











indication géographique protégée (IGP)



Label Rouge (LR)





Mardi

Menus du mois d'avril 2024



25 au 29 mars 2024

01 au 05 avril 2024

08 au 12 avril 2024

15 au 19 avril 2024

22 au 26 avril 2024

Coleslaw 😲 Sauce bolognaise Pâtes Fromage blanc aromatisé



Salade de pâtes filet de lieu beurre blanc 🌶 purée de carottes 🥡 fruit 🍈







Omelette Lentilles au jus Fromage Fruit 🐽 œuf dur et salade verte Cuisse de poulet rôti Poêlée printanière tarte au chocolat maison

couscous boulettes de bœuf semoule fromage salade de fruits frais















Petit déjeuner

Banane

Petit déjeuner Pain et pâte chocolat maison Roulé à la confiture maison Compote sans sucre

Petit déjeuner Pain et miel

pomme

HOLI DAY**

Samoussa légumes Poulet tandoori Riz Coupe de fruits exotiques

**Fête indienne

Poisson pané citron Purée de pommes de terre fromage fruit frais 👘



iio Salade verte et maïs Pizza végétarienne yaourt au coulis







VÉGÉTARIEN

concombre à la menthe Chili sin carne riz Crème vanille maison

radis beurre 🐞 sauté de bœuf paprika frites mousse au chocolat maison





Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

MSC



appellation d'origine contrôlée (AOC)



local



Produit Bio



indication géographique protégée (IGP)



Label Rouge (LR)



