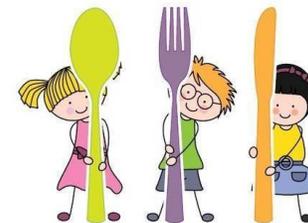


Menus de Mars 2024



	05/03 au 08/03/2024	11/03 au 15/03/2024	18/03 au 22/03/2024	25/03 au 29/03/2024	
Lundi	Salade verte (bio) Steak haché Ratatouille Fruit	Concombre à la crème (bio) Filet de poulet moutarde et crème Haricots verts (bio) Yaourt sucré (bio)	Nems au poulet Hachis parmentier Crème patissière maison	Salade quinoa, maïs, tomates (bio) Tajine poulet légumes Semoule (bio) Crème dessert	
Mardi	Œufs durs mayonnaise (bio) Pâtes torsades au bœuf A la sauce tomate Compote de pommes	Pamplemousse au thon Roti de porc Petits pois (bio) Vache qui rit	Potage (bio) Sauté de veau Semoule (bio) Yaourt aux fruits	Pizzas Chipolatas Purée maison Fromage	
Jeudi	Soupe de saison (bio) Bœuf mode mijoté Carottes (bio) Quatre quart	Carottes râpées (bio) Filet de poisson Riz basmati (bio) Poires au sirop chantilly	Salade verte au dés de fromage (bio) Cordon bleu Pommes de terre risolées Fruit	Salade quinoa, maïs, tomates (bio) Colombo de dinde Jardinière de légumes (bio) Fruit	
Vendredi	Chou fleur en vinaigrette Omelette aux pommes de terre Fromage petit crémeux	Lentilles vertes en salade (bio) Curry de légumes au lait de coco Fromage Fruit	Betteraves en salade aux pommes Nuggets végétal Carottes à la crème (bio) Fromage	Salade, concombre, tomate Ravioles aux 3 fromage Tarte aux pommes	

Les plats sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique ainsi que des viandes et volailles Françaises et préparés sur place par notre cuisinière

Le menu du vendredi est végétarien