menu du 11/03 au 29/03/2024

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 11/03	MARDI 12/03	MERCREDI 13/03	JEUDI 14/03	VENDREDI 15/03
Taboulé Cordon bleu Salsifis Banane	Carottes râpées Gnocchi épinards Salade verte Yaourt citron	Salade boulgour/fromage Sauté de porc Haricots verts Pomme	Terrine de légumes Emincé de dinde Pommes dauphines Maestro chocolat	Salade de riz/thon/pommes Poisson du moment Fondue de poireaux Fromage Compote
LUNDI 18/03	**MARDI 19/03**	**MERCREDI 20/03**	**JEUDI 21/03**	**VENDREDI 22/03**
Betteraves râpées Roti de bœuf Pâtes Yaourt nature sucré	Œuf dur mayonnaise Courges bolognaise veggie Salade verte Kiwi	Salade bacon/fromage/croutons Normandin de veau Purée Petits suisses	Salade quinoa/chorizo/feta Poisson du moment Navets Poire	Céleri mayonnaise Sauté de poulet Semoule goût pizza Crème caramel
LUNDI 25/03	**MARDI 26/03**	**MERCREDI 27/03**	**JEUDI 28/03**	**VENDREDI 29/03**
Lentilles paysannes Saucisse de Toulouse Chou Fromage Compote	Radis beurre Sauté de veau Riz basmati Yaourt abricot	Beurre de sardines Gratin de chou-fleur/jambon Fromage Salade de fruits	Repas américain Coleslaw Fish and chips Potaoes roty Moelleux chocolat	Méli mélo boulgour/quinoa Gratin de carottes veggie Salade verte Banane

Légende : Fabrication maison — Agriculture biologique — Produits de saison — Produits de notre région — Bleu Bleu Blanc Cœur — Agriculture raisonnée — Label rouge — Appellation d'Origine Contrôlée