

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Au menu aujourd'hui!

Menu conseillé

Y. POIRIER-MOULARD

Le Principal

Mme BOURGEAIS
La Gestionnaire

AVAL MARD

Cake au thon ou Carottes râpées ou Salade niçoise ou Potage du jour

Pilon de poulet à la provençale ou Poisson du jour

Semoule couscous ou Petits pois ou Purée de carottes

Salade verte bio nature*

Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*

Sablé au chocolat ou Pomme ou Verrine compote pomme/myrtille

JEUDI

Salade verte strasbourgeoise ou Gougère au fromage ou Duo betterave maïs

Emincé de filet de dinde à la crème ou Tortilla espagnole nature ou Poisson du jour

Pâtes crête de coq ou Fondue de poireaux ou Flageolets mijotés

Salade verte bio nature*

Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*

Tarte fine aux pommes ou Verrine compote pomme/mûre ou Fromage blanc coulis de framboises

LUNDI

Croisillon à l'emmental ou Trio de charcuterie ou Salade verte au surimi ou Betterave

Poisson du jour ou Saucisse grillée

Brunoise de légumes ou Purée de pommes de terre ou Haricots beurre

Salade verte bio nature*

Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*

Banane ou Verrine de compote pomme/framboise ou Liégeois chocolat ou Velouté aux fruits

MERCREDI

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*

Dessert du jour

VENDREDI

Rosette cornichons ou Œuf bio mayonnaise ou Salade verte au thon ou Entrée du jour

Plat du jour ou Filet de poisson meunière Carottes Vichy sauce mousseline citron et ciboulette ou Riz long de Camargue

Salade verte bio nature*

Fromage bio* ou Yaourt nature sans sucre*

Yaourt fraise ou Verrine de compote pomme/banane ou Muffin tout chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons. Merci de votre compréhension.

*Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles