

Menus de MARS 2023



		Jeudi 2 Betterave rouge bio Jambon blanc Purée de courgettes bio Fromage Fruit	Vendredi 3 Potage bio Poisson meunière et citron Riz pilaf bio Yaourt aromatisé
Lundi 6 Potage bio Pilon de poulet Frites Yaourt aromatisé bio	Mardi 7 Potage bio Pizza fromage Salade verte Fromage Banane bio	Jeudi 9 Potage bio Rôti de porc Flageolets Fromage Fruit bio	Vendredi 10 Potage bio Escalope de poulet viennois Purée de brocolis Fromage blanc
Lundi 13 Potage bio Quiche aux fromages Salade verte bio Fromage Compote de pomme bio	Mardi 14 Potage bio Boulette de veau sauce champignon Semoule bio Yaourt aromatisé	Jeudi 16 Potage bio Nuggets de poulet Carottes sautées bio Crème dessert	Vendredi 17 Pâté de foie Colin Pâtes Fromage Fruit bio
Lundi 20 Potage Gratin de pâtes aux Œufs durs Fromage Fruit bio	Mardi 21 Potage bio Chipolata Purée de pois cassés Flan nappé caramel bio	Jeudi 23 Potage Boulette d'agneau Carottes au jus bio Yaourt bio	Vendredi 24 Feuilleté au fromage Filet de poisson pané Riz Fromage Fruit bio
Lundi 27 Potage bio Boulette de soja sauce tomate Pâtes Petit suisse aux fruits	Mardi 28 Potage bio Sauté de porc Purée de haricots verts bio Fromage Fruit	Jeudi 30 Betterave rouge bio Jambon blanc Purée de courgettes bio Fromage Fruit	Vendredi 31 Potage bio Poisson meunière et citron Pâtes bio Yaourt aromatisé



Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en raison des impératifs de livraison, en fonction du cours des denrées ou de tout autre événement exceptionnel

Les produits bio ainsi que le pain sont achetés auprès de fournisseurs locaux