

Menus de MARS 2023



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