

MENU du lundi 4 mars au Vendredi 8 mars 2024 Nous vous rappelons que le contenu des menus n'est pas contractuel et que des modifications peuvent être effectuées		
Lundi 4	Feuilleté hot dog / Betterave vinaigrette Boulette de bœuf sauce provençale / Filet de Hoki Haricots verts , pommes de terres persillées Fromage Emmental Salade fruit maison	Macédoine de légume mayonnaise Escalope viennoise ketchup / poisson pané Gratin de coquillettes Fromage blanc sucré Donnut's sucré
Mardi 5 végétarien	Carottes râpées au citron / Salade verte Tajine pois chiche, abricots carottes Semoule Bio au beurre Yaourt nature ou sucré / Saint Paulin Ile flottante	Potage de légumes verts Saucisse Obernoise / Crispi d'or au fromage Purée kiri Fruits bananes
Mercredi 6	Poireaux vinaigrette / Jambon beurre Poisson meunière Chou-Fleur à la Béchamel Buchettes de chèvres Pana cota coulis framboise	Salade verte composé oignon frit jambon crouton Omelette au fromage Ratatouille et pomme de terre Yaourt au choix Fromage blanc crème de marron ou coulis de mangue Plateau de fruits
Jeudi 7	Salade gourmande /Pomelos Sèche sétoise, pommes de terre, sauce armoricaine Riz bio Fromage blanc Gâteau à l'ananas / Salade de kiwi / Plateau de fruits	Salade verte , œufs durs Pizza Jambon fromage Pizza Fromage mozarella Yaourt bio au choix Plateau de fruits
Vendredi 8	Crudité au choix / Salade verte / Pomelos Assortiment de viande Garniture de légumes Fromage au choix / Yaourt bio nature ou sucré Dessert du jour / Plateau de Fruit	TOUTE L'EQUIPE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN 

La proviseure

La gestionnaire

L'équipe de restauration

J.CALVET

J. COUGET