

LUNDI 27/03

Coleslaw

Salade de pâtes surimi 

Pomelos

Tomates au basilic 

Celeri remoulade

Poisson à la bordelaise

Langue de boeuf

Riz pilaf

Brocolis

Laitages

Fruit

MARDI 28/03

Concombre vinaigrette 

Salade de pomme de terre

Duo de choux sauce
remoulade

Betterave rouge vinaigrette 

Pomelos

Steack hache

Colin au curry

Pâte bio 

Carottes sautées persillade 

Chaussée aux moines

Riz au lait

MERCREDI 29/03

Falafel sauce fromage

Macédoine de légumes

Tomates et des de feta

Pomelos

Parmentier de légumes 

Fromage

Fruit

JEUDI 30/03

Pêches au thon

Tortillas au guacamole

Carotte locale 

Tomates

Pomelos

Taboule

Piccatas de poulet toscane 

Filet de hoki sauce aurore

Blé 

Courgettes persillées

Fromage chèvreline

Beignet chocolat

VENDREDI 31/03

- salade verte
(fromage/croutons)

Concombre à la crème 

Salade de riz mais 

Salade composée de crudités

Paupiette de veau

Colin sauce citron

Semoule à couscous

Poelee de legumes de saison

Yaourt aromatisé

Fruit



Bio 

Fait Maison 



Végétarien 

* Aide UE à destination des écoles



DINER - SEMAINE 13 / 2023

LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
Carotte locale Stick mozzarella Pomme vapeur robe des champs Poire pochée	-salade haricots verts, thon tomates maïs Joue de boeuf Lentilles Fromage Fruit	Concombre vinaigrette Spaghettis carbonara Mousse chocolat au lait	- salade verte (fromage/croutons) Radlette Gateau d'anniversaire	

Menu conseillé

Local

Bio

Fait Maison

Végétarien



* Aide UE à destination des écoles