



SEMAINE DU 25 MARS AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Déjeuner</u></p> <p>Feuilleté comté</p> <p> <u>Panier champignons</u></p> <p>Haché de veau à l'emmental</p> <p>Poisson à la bordelaise</p> <p> <u>Haricots verts à l'ail</u></p> <p> Duo de carottes</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit bio </p>	<p><u>Déjeuner</u></p> <p> Céleri rémoulade</p> <p> Salade verte</p> <p> <u>Rôti de porc aux pommes</u></p> <p> Pavé de poisson</p> <p> Gratin PDT chou-fleur</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Yaourt pêche mixé bio </p>	<p><u>Déjeuner</u></p> <p> Carottes râpées ail et persil</p> <p> Sauté de poulet oriental</p> <p> Semoule de couscous</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><u>Déjeuner</u></p> <p> Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade verte</p> <p> Quenelles natures sauce blanche</p> <p> Riz créole</p> <p>Galet de la Loire</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><u>Déjeuner</u></p> <p> Salade verte</p> <p>Fish and chips</p> <p>Frites</p> <p>Croc lait Bio </p> <p>Fruit</p>
<p><u>Diner</u></p> <p> Concombre vinaigrette</p> <p>Tomates farcies</p> <p> Riz créole</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Flan vanille caramel</p>	<p><u>Diner</u></p> <p> Salade verte tomate cerise</p> <p>Boule bœuf sauce tomate</p> <p> Pâtes au beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p> Entremet pistache</p>	<p><u>Diner</u></p> <p> Salade de mâche chèvre chaud</p> <p>Poisson pané</p> <p> Gratin de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Clafoutis aux pommes</p>	<p><u>Diner</u></p> <p> Salade verte croûton</p> <p>Lasagne à la bolognaise</p> <p>Yaourt nature</p> <p> Pêche à la crème</p>	<p><u>BON APPETIT</u></p>

Petit déjeuner : Chocolat – Café – Thé / Lait – beurre / Confiture / Yaourt / Céréales / Jus de fruit

ATTENTION : En fonction des effectifs et des livraisons, les menus peuvent être modifiés

Toutes les salades et les crudités sont faites maison