










MENUS

SEMAINE DU 1^{er} AU 5 MARS 2021

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

LUNDI 1 ^{er} MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou </p> <p>Carry d'aiguillettes de poulet</p> <p>Semoule - poêlée de légumes</p> <p>Yaourt (vache à roulettes) ou fromage (élevage des crêtes)</p> <p>fruits de saison</p>
MARDI 2 MARS	<p>Salade verte - mâche - crudités de saison ou </p> <p>Hachis parmentier d'onglet de bœuf (Angus)  - pommes de terre</p> <p>Hachis végétarien </p> <p>Yaourt (vache à roulettes) ou fromage (élevage des crêtes)</p> <p>Fruits de saison - pommes</p>
MERCREDI 3 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou </p> <p>Souris d'agneau au thym et citron</p> <p>Légumes confits</p> <p>Yaourt (vache à roulettes) ou fromage (élevage des crêtes)</p> <p>Pâtisserie </p>
JEUDI 4 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou </p> <p>Burgers poulet ou bœuf (charolais ) ou burgers végétarien</p> <p>Frites - tomates à la provençale</p> <p>Yaourt (vache à roulettes) ou fromage (élevage des crêtes)</p> <p>Fruits de saison</p>
VENDREDI 5 MARS	<p>Salade verte - charcuterie - crudités de saison ou </p> <p>Filets de truite de Prégilbert cuisson basse température</p> <p>Arrivage de poisson frais  sauce italienne - riz - brocolis frais</p> <p>Yaourt (vache à roulettes) ou fromage (élevage des crêtes)</p> <p>fruits de saison - ou bugnes </p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

