

MENUS

SEMAINE DU 21 au 25 MARS 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 21 MARS	<p>Salade verte - crudités locales ou</p> <p>Merguez - saucisses de strasbourg</p> <p>Frites - carottes vichy</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>
MARDI 22 MARS	<p>Salade verte - crudités locales ou</p> <p>Pâtes à la bolognaise - Petit flan de butternet</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>
MERCREDI 23 MARS	<p>Salade verte - crevettes mayonnaise, tortillas et avocat</p> <p>Sauté de porc sauce crème et champignons</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourts de la vache à roulettes - fromages</p> <p>Fruits de saison - pâtisserie du jour</p>
JEUDI 24 MARS Journée végétarienne	<p>Salade verte - crudités locales ou</p> <p>Gnocchis à l'alsacienne ou au fromage</p> <p>Yaourts de la vache à roulettes - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux - crèmes dessert</p>
VENDREDI 25 MARS	<p>Salade verte - charcuteries</p> <p>Filet de colin au beurre blanc - filet de saumon à la fleur de sel</p> <p>Riz créole - brocolis au beurre</p> <p>Yaourts de la vache à roulettes - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON

Le principal
M. BOURGOIN

