

MENUS

SEMAINE DU 22 au 26 MARS 2021

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON ☺

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

LUNDI 22 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou 🌱 - gougères ☺</p> <p>Paleron de veau braisé</p> <p>Pommes de terre sautées - carottes vapeur</p> <p>Produits laitiers (fromage ou yaourt)</p> <p>fruits de saison 🌱 ou locaux</p>
<p>MARDI 23 MARS</p> <p style="color: green; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Journée végétarienne</p>	<p>Salade verte - crudités de saison ou 🌱</p> <p style="border: 1px solid green; padding: 2px;">Omelette ☺ - écrasé de potimarron et butternut</p> <p><i>Alt carnée</i> : Filet mignon cuisson basse température - boulgour</p> <p>Produits laitiers (fromage ou yaourt)</p> <p>Fruits de saison 🌱 ou locaux</p>
MERCREDI 24 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou 🌱</p> <p>Cassolette de moules</p> <p>Navarin d'agneau printanier</p> <p>Produits laitiers (fromage ou yaourt)</p> <p>Fruits de saison - pâtisserie ☺</p>
JEUDI 25 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou 🌱</p> <p>Paëlla poulet 🐔 ou saumon frais 🐟</p> <p>Produits laitiers (fromage ou yaourt) - crème dessert</p> <p>Fruits de saison - dessert du jour ☺</p>
VENDREDI 26 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou 🌱</p> <p>Arrivage de poisson frais - coquillettes</p> <p>Cordons bleu ou entrecôte - poêlée ratatouille</p> <p>Produits laitiers (fromage ou yaourt)</p> <p>Fruits de saison 🌱 ou locaux</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



La Principale Adjointe
Mme GARNOT

