

MENUS

SEMAINE DU 28 MARS AU 1^{er} AVRIL 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 28 MARS	<p>Salade verte - crudités locales ou</p> <p>Cordon bleu - escalope de jambon sauce chablisienne</p> <p>Pâtes - haricots verts</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>
MARDI 29 MARS	<p>Salade verte - crudités locales ou</p> <p>Aiguillettes de poulet aux corn flakes</p> <p>Pâtes - courgettes aux herbes</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>
MERCREDI 30 MARS	<p>Salade verte - crudités locales ou - rillettes de thon</p> <p>Filet mignon de porc à la moutarde</p> <p>potatoes</p> <p>Yaourts de la vache à roulettes - fromages</p> <p>Fruits de saison - dessert du jour</p>
JEUDI 31 MARS Journée végétarienne	<p>Salade verte - crudités locales ou - asperges vinaigrette</p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p>Yaourts de la vache à roulettes - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux - pâtisserie</p>
VENDREDI 1 ^{er} AVRIL	<p>Salade verte - crudités locales ou - charcuteries</p> <p>Marée du jour - poisson meunière</p> <p>Riz créole - tomates provençales</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

