Menus du 25 au 29 mars 2024

	Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Midi	DUO DE SAUCISSONS MOUSSE DE FOIE RILLETTES DE THON/SAUMON ~.~ FILET DE POISSON AU CHORIZO ROUGAIL SAUCISSE ~.~ RIZ PILAF ~.~ FROMAGES PORTIONS OU A LA COUPE ~.~ COUPELLE DE FRUITS VARIES POLENTA AU COULIS YAOURT SUCRE	CHIFFONADE DE JAMBON CRU TABOULE OCEANE ~.~ BOUCHEE A LA REINE DE DINDE BOUCHEE AU POISSON BOUCHEE AU VEGETAL ~.~ POELEE DE LEGUMES PUREE DE BROCOLIS ~.~ FROMAGES PORTIONS OU A LA COUPE ~.~ CREMET MAISON PANNA COTTA COULIS FRUITS ROUGES SALADE DE FRUITS KIWIS	WRAPP VARIES CRUDITES ~.~ BOEUF BOURGUIGNON FILET DE POISSON AU CHORIZO ~.~ CAROTTES VICHY PATES ~.~ FROMAGES PORTIONS OU A LA COUPE ~.~ FRUITS DE SAISON TARTE AUX POMMES FACON ALSACIENNE TARTE BANANE NOIX COCO	BETTERAVES VINAIGRETTE PAMPLEMOUSSE SALADE VERTE/DES DE JAMBON ~.~ FILET DE POISSON AU CHORIZO OMELETTE MAISON ~.~ PDT A LA VAPEUR ~.~ FROMAGES PORTIONS OU A LA COUPE ~.~ ABRICOTS CHANTILLY COUPELLE DE FRUITS VARIES YAOURT FERMIER AROMATISE

Issu de l'Agriculture Biologique · Fait maison - Recette du chef · Assemblé sur place · Produits locaux
Anhydride sulfureux et sulfites · Arachides · Céleri · Céréales contenant du gluten · Crustacés · Fruits à coques
Graines de sésame · Lait · Lupin · Mollusques · Moutarde · Oeufs · Poissons · Soja

© Index Education 2024