

















MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES



SEMAINE DU 27 MARS AU 31 MARS 2023

	LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
D E J E U N E R	<u>Journée Nationale du fromage</u>			<u>Menu pour la planète</u>	<u>Poisson d'Avril</u>
	Feuilleté au fromage  Escalope de dinde  Gratin de courgettes et PDT  Comté Fruit BIO 	Céleri rémoulade  Carottes râpées BIO  Emincé de bœuf  Brocolis BIO  Roulé Babybel Pavé cacao	Concombres à la crème  Lasagnes bolognaise  Yaourt aromatisé BIO Fruit BIO 	Tomates mozzarella basilic  Couscous de légumes et boulettes * Samos Compote à boire	Salade coleslaw *  Fileté de colin  PDT rissolées Fromage blanc BIO  coulis fruits rouge
G O U T E R	<i>Garderies & Maternelles</i>				
	Madeleine Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pain / confiture Lait Fruit BIO	Briochette pépites choco Lait Fruit	Pain / barre de chocolat Yaourt à boire Fruit BIO 	Pain / miel Lait aromatisé Coupelle compote

* Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



Viande Bovine Française

Pêche durable



Issu de Agriculture Biologique

Label Rouge



Produits locaux



Fait maison

BOULETTES SARRASIN LENTILLES AUX LEGUMES CUITES

SALADE COLESLAW : CHOUX BLANC, CAROTTES, MAYONNAISE

GRATIN COURGETTES ET PDT : COURGETTES, PDT, EMMENTAL