

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