

MENU DE MARS 2024

<p>Lundi 04 mars</p> <p>Salade de Mâche Gabirotte à la tomate Cordon bleu et Légumes Crumble pomme poire</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i> Mardi 05 Mars</p> <p>Céleri remoulade Polenzia (polenta façon Pizza) Salade Banane</p>	<p>Jeudi 07 Mars</p> <p>Macédoine Emincé de Boeuf aux oignons Nouilles Sautées Yaourt fermier</p>	<p>Vendredi 08 Mars</p> <p>Salade Haricots verts et Quinoa Poisson frais sauce Hollandaise Riz Kiwi</p>
<p>Lundi 11 Mars</p>	<p>Mardi 12 Mars</p>	<p>Jeudi 14 Mars</p>	<p>Vendredi 15 Mars</p>
<p>Salade de Blé composé</p> <p>Poisson Pané Haricots verts Bio Pomme</p>	<p>Potage Minestrone Sauté de Porc au cidre Macaroni Crème au chocolat</p>	<p>Menu Saint-Sulpice Carottes râpées et tomme de vache Hachis parmentier (Bœuf et pommes de terre) Yaourt nature</p>	<p>Feuilleté à la viande (porc) Omelette fines herbes et fromage Salade Compote pomme poire</p>
<p><i>Menu Vegetarien</i> Lundi 18 Mars</p>	<p>Mardi 19 Mars 2023</p>	<p>Jeudi 21 Mars</p>	<p>vendredi 22 Mars</p>
<p>Bâtonnets carottes Bio et son houmous à part Tourte pommes de terre Salade Fromage blanc nature</p>	<p>Betteraves râpées (sauce à part) Gratin de pâtes au jambon fumé Salade Crème à l'orange</p>	<p>Œuf mayonnaise au lait Saucisses (Ile de Ré) Lentilles vertes Cheese cake au citron</p>	<p>Radis roses Ravioles de poisson frais Epinars Glace</p>
<p>Lundi 25 Mars</p>	<p>Mardi 26 Mars</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i> Jeudi 28 Mars</p>	<p>vendredi 29 Mars</p>
<p>Betteraves maïs Steack Haché Potatoes au four Yaourt fermier</p>	<p>Lasagnes au jambon Fromage de Chèvre Orange</p>	<p>Tajine de légumes Semoule Ile flottante</p>	<p>Rillettes Risotto au poulet fermier et asperges vertes Salade Mousse au chocolat</p>

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française

*Conformément à la loi Egalim menu végétarien

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Programme fruits et Lait à l'école Aide
Union Européenne à destination des

