

## **MARS 2024**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	11-mars	18-mars	25-mars	
LUNDI		CAROTTES RAPÉES ♦ ♠	SALADE DE PÂTES ♦	
	CÉLERI RÉMOULADE ♦ 🥏	OMELETTE BIO	POISSON PANÉ	
	STEAK HACHÉ	POMMES DE TERRE	RATATOUILLE/RIZ	
	PÂTES AU BEURRE	À LA CRÈME 🔷 🗭	FROMAGE	
	YAOURT BIO	YAOURT	POIRES AU SIROP	
	12-mars	19-mars	26-mars	
MARDI	ŒUF DUR MAYO	SARDINE AU BEURRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	
	BOULETTES VÉGÉTALES	FILET DE POISSON	PILONS DE POULET FRANÇAIS	
	HARICOTS VERTS BIO	RIZ CAMARGUAIS	FRITES	
	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	
	GÂTEAU AU CHOCOLAT ♦	FRUIT DE SAISON 🍨	FRUIT DE SAISON 🍨	
	14-mars	21-mars	28-mars	
JEUDI		CONCOMBRES 🔶 🏚	ŒUF DUR MAYO	
	BETTERAVES ROUGES 🔸 🍨	CORDON BLEU	NUGGETS VÉGÉTALES	
	Ø BRANDADE DE CABILLAUD ♦	SPAGHETTIS SAUCE TOMATE	ÉMINCÉ DE CHOU VERT À LA CRÈME	
	FROMAGE	HARICOTS VERTS BIO	CÉRÉALES	
	FRUIT DE SAISON 🍨	FROMAGE AUX HERBES	FROMAGE	
		DONUTS AU CHOCOLAT	GÂTEAU AU YAOURT ♦	
VENDRED	15-mars	22-mars	29-mars	
		SALADE VERTE BIO ♦ ♠	TABOULÉ	
	FRIAND	BLANQUETTE DE VEAU ♦	PALETTE À LA DIABLE	
·OP	BŒUF MODE FRANÇAIS ♦	Viande Française	PURÉE ♦ ♠	
EN	CAROTTES VAPEUR/BLÉ FRANÇAIS	GRATIN CHOU FLEUR/POMMES DE TERRE	FROMAGE	
1.	CRÈME VANILLE ♦	CRÈME PISTACHE	FRUIT DE SAISON 🍨	

MENU Végétarien

MSC : Pêche durable

♦ Fait maison

Produit frais

\*GEMRCN: Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

Menu composé par les élèves de CE1 et CE2 - Classe de Mme CAPPOËN













Liste des allergènes







