





























# MENUS SCOLAIRES

## du 27 au 31 mars 2023

LUNDI 27/03 	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
Choudou des Landes en salade  	Taboulé  	Pâté de campagne 	Endives en salade à l'emmental	Houmous de pois chiches du Gers à la betterave et chips mexicaines   
Veggie bolo	Rôti de veau au jus (origine : UE)	Émincés de poulet tomate basilic  	Daube de bœuf de Chalosse IGP Sud-Ouest à l'ancienne    	Pépites de colin meunière
Torsades au beurre 	Petits pois au jus  	Carottes parisiennes	Pommes vapeur	Épinards béchamel  
Petits suisses fruités  Quatre quart	Carré frais  Kiwi de l'Adour   	Yaourt artisanal sucré  	Tapioca au lait 	Mimolette Banane



Les vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza bio de Mugron et de vinaigre bio.  
Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.