ECOLE BROSSAINC
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

	Menu
Lundi	Radis rose - , beurre Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron Purée de pommes de terre et butternut **Yaourt Bio** nature - , sucre **Orange Bio**
Mardi	Endives - Vinaigrette au miel - , croûtons nature Boulettes au boeuf - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate **Coquillettes Bio** Suisse sucré Biscuit fourré chocolat
Mercredi	
Jeudi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au xérès Paëlla végétarienne au **riz Bio** Saint Nectaire AOP Compote fraîche **pomme Bio** fraise
Vendredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Emincé de dinde FR - Sauce façon blanquette /Palet végétarien maraîcher Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre) **Yaourt arôme fruits de bois** ferme des Ayguees (régional) **Kiwi Bio**

Produit labellisé Bio Plat signature Origine France Régional

Tous nos menus sont suceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.