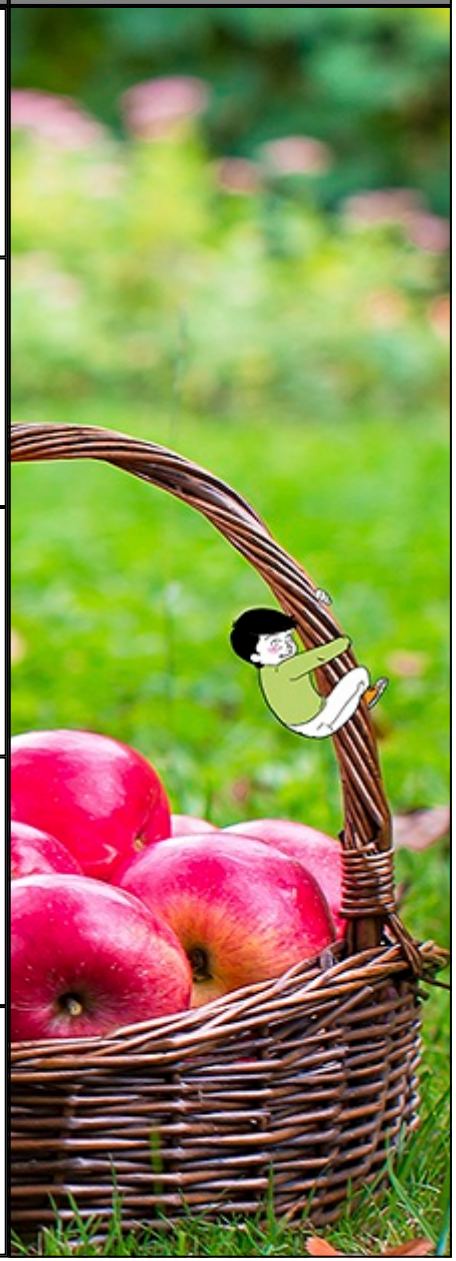
ECOLE BROSSAINC
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

	Menu
Lundi	**Céleri Bio** râpé - Sauce façon remoulade Parmentier de carottes à **l'égrainé de pois Bio** **Yaourt nature Bio** GAEC des 2 rivières (régional) Poire
Mardi	Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette Rôti de porc Label Rouge - Sauce au jus /Omelette du chef (MEA) Petits pois aux oignons **Le rond HVE de la** ferme des Ayguees (régional) **Pomme Bio**
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette balsamique Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes **Yaourt nature Bio** GAEC des 2 rivières (régional) Petit beurre
Vendredi	Tarte à la tomate et moutarde du chef Beignet de calamars à la romaine Brocolis persillés **Yaourt nature** ferme des Ayguees (régional) **Banane Bio**



Bio Régional Produit labellisé Plat signature

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