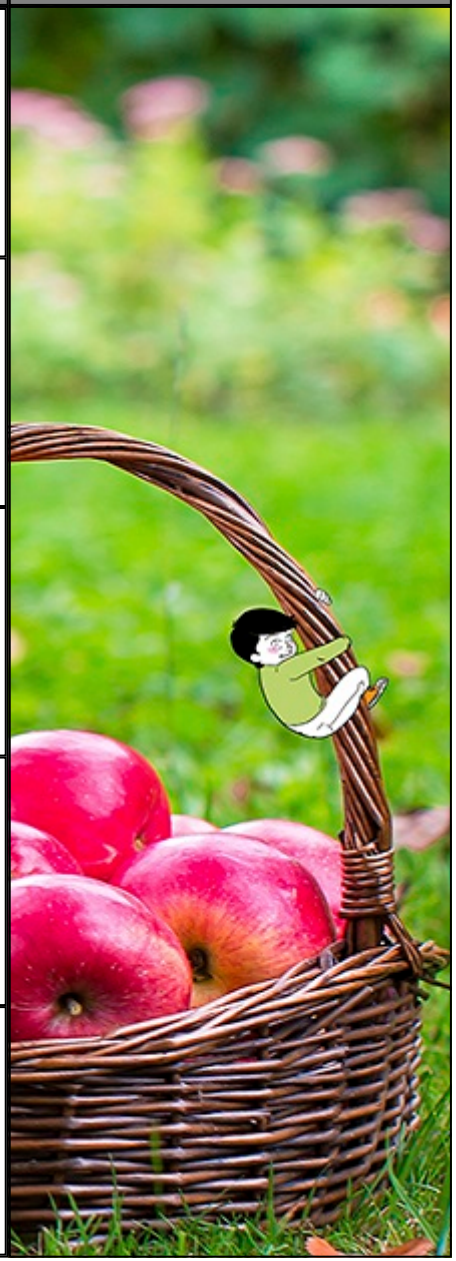
ECOLE BROSSAINC
Du 04/03/2024 au 08/03/2024

	Menu
Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette /Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt nature BIO - , sucre **Pomme Bio** (régional)
Mardi	**Carottes** râpées (régional) - Vinaigrette à l'orange **Quenelle nature** (régional) - Sauce tomate **Haricots verts Bio** persillés Cantal AOP **Crème dessert vanille HVE** de la ferme Chambon (régional)
Mercredi	
Jeudi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de **boeuf (régional)** - Sauce façon bourguignon /Filet de hoki MSC - Sauce citron Carottes CE2 **Yaourt arôme pomme Bio** GAEC des 2 rivières **(régional)** Hawaï cake du chef
Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Pain burger - Pavé de colin d'Alaska façon fish & chips - Fromage fondu en tranche Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup COMPOTE POMMES HVE



Plat signature Régional Bio Produit labellisé Origine France

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