ECOLE BROSSAINC
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

	Menu
Lundi	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette à l'échalote **Saucisse de Toulouse** (régional) /Roulé végétal goût merguez **Lentilles Bio** au jus Cantal AOP **Pomme Bio**
Mardi	Salade verte - Vinaigrette à l'huile d'olive **Omelette Bio** du chef (oeuf Bio) Épinards à la Béchamel **Yaourt arôme citron Bio** GAEC des 2 rivières (régional) Poire
Mercredi	
Jeudi	**Carottes** râpées (régional) - Vinaigrette à l'orange Emincé de dinde FR - Sauce au jus /Pavé de merlu MSC - Sauce à l'oseille **Torsades Bio** **Emmental Bio** râpé **Banane Bio**
Vendredi	Crêpe au fromage Filet de colin lieu MSC tomaté au four Printanière de légumes **Yaourt nature** ferme des Ayguees (régional) - , sucre Cake aux pépites de chocolat du chef

Bio Régional Produit labellisé Origine France Plat signature

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