



Menus de MARS 2024

<p>Lundi 4</p> <p>Potage bio Petits légumes et boulgour Yaourt aromatisé bio</p>	<p>Mardi 5</p> <p>Betteraves rouges bio Parmentier de boeuf Salade verte Fromage Banane bio</p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Macédoine de légumes Sauté de volaille Pâtes bio Fromage Compote de pomme bio</p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Potage bio Poisson meunière Purée de brocolis Brownies</p>
<p>Lundi 11</p> <p>Potage bio Dos de colin Pâtes bio Crème dessert au chocolat</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Carottes bio râpées Paupiette de volaille Pois cassés Fromage Fruit bio</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Potage bio Rôti de porc Pâtes bio Yaourt</p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Betteraves rouges bio Pizza Salade bio Fromage Banane bio</p>
<p>Lundi 18</p> <p>Potage bio Feuilleté au fromage Ratatouille bio Fromage Fruit</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Saucisson à l'aïl Pilon de poulet Riz bio Liégeois chocolat bio</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Carottes bio râpées Saucisse de Toulouse Lentilles bio Yaourt sucré</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Potage bio Beignet de poisson Riz bio Fromage Fruit</p>
<p>Lundi 25</p> <p>Betteraves rouges bio Flan de potiron à la vache qui rit Yaourt aromatisé bio</p>	<p>Mardi 26</p> <p>Potage bio Pilon de poulet Chou-fleur bio Fromage Banane bio</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Carottes bio râpées Sauté de porc au curry Pâtes bio Fromage Compote de pomme bio</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Potage bio Raviolis à la tomate Liégeois chocolat bio</p>



Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus
en raison des impératifs de livraison, en fonction du cours des denrées ou de tout autre événement exceptionnel

Les produits bio ainsi que le pain sont achetés auprès de fournisseurs locaux