

# MENUS

SEMAINE du 18 au 22 MARS 2024

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

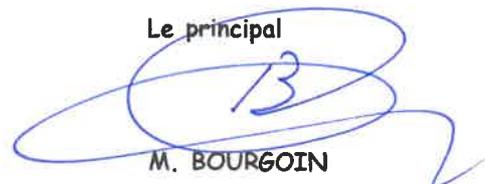
LUNDI 18 MARS	<p>Salade verte - charcuterie du jour (selon arrivage)</p> <p>Poisson blanc sauce moutarde à l'ancienne - chorizettes (porc) grillées</p> <p>Petits pois à la française - endives</p> <p>Produits laitiers - fromages ou</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>
MARDI 19 MARS	<p>Salade verte - pomelos - concombres à la bulgare</p> <p>Curry d'agneau - poisson flageolets</p> <p>Produits laitiers - fromages ou</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>
MERCREDI 20 MARS	<p>Salade verte - salade de haricots verts</p> <p>Cordon bleu de dinde - viande selon arrivage</p> <p>Pommes de terre accordéon - choux de Bruxelles</p> <p>Produits laitiers - fromages ou</p> <p>Fruits de saison ou locaux - dessert du jour</p>
JEUDI 21 MARS	<p>Salade verte - crudités locales, de saison ou - salade pois chiche aux épices</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille - boulgour</p> <p>Produits laitiers - fromages ou</p> <p>Fruits de saison ou locaux - pâtisserie du jour</p>
VENDREDI 22 MARS	<p>Salade verte - œuf mayonnaise - betterave rouge</p> <hr/> <p>Bolognaise de lentilles</p> <hr/> <p>pâtes - légumes du jour</p> <p>Produits laitiers - fromages ou</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>

La Gestionnaire



Mme FORAISON

Le principal



M. BOURGOIN

Légende :

-  Bio
-  Indication géographique protégée
-  Appellation d'origine protégée
-  Pêche durable MSC
-  Viande bovine Française

Aide P.A.I. Tableau des allergènes à consulter lors du passage au self

- Arachides
- miel, soja cru
- crevettes, St Jacques
- 