

Semaine du 25 mars au 29 mars 2024

Menu conseillé

Produits bio et/ou locaux et/ou labélisés

Déjeuner	Dîner
Lundi 25 mars 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Céleri rémoulade</u>	Hors d'œuvres variés / Rillettes
Sauté de porc aux olives / Poulet Basquaise	Gnocchi de pomme de terre
Ratatouille / Semoule	Brunoise de légumes
Salade / Fromage / Fruits de saison	Salade / Fromage / Fruits de saison
<u>Yaourt</u>	Compote de pomme
Mardi 26 mars 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Concombre à la crème</u>	Hors d'œuvres variés / <u>Entrée chaude</u>
Hachis parmentier (avec viande ou végétale) / Poisson	Dahl
Poêlée (Brocolis carotte)	Riz camarguais IGP / Dés de courgettes
Salade / Fromage / Fruits de saison	Salade / Fromage / Fruits de saison
<u>Crème chocolat / Noisette</u>	Riz au lait
Mercredi 27 mars 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Carottes râpées au raisin</u>	Hors d'œuvres variés / Betteraves à la Bulgare
Galette Locale (La Galettière)	Filet de poulet / Choux fleur à la polonaise
<u>Salade</u>	(chapelure et œuf dur haché)
Fromage / Yaourt	Salade / Fromage / Yaourt
Ananas Belle vue	Mousse au chocolat
Jeudi 28 mars 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Piémontaise</u>	Hors d'œuvres variés / <u>Avocat</u>
Escalope de dinde / Steak haché	Omelette (lardons / fromage / œuf bio)
Mogettes à la tomate / Printanière de légumes	Frites
Salade / Fromage / Fruits de saison / Yaourt	Salade / Fromage / Fruits de saison
<u>Pâtisserie</u>	<u>Glaces</u>
V 1 1: 20 0004	
Vendredi 29 mars 2024 Hors d'œuvres variés / Salade périgourdine	
<u>Langue de boeuf</u> / <u>Cervelas obernois</u> Torti / Carottes en batônnets	
Salade / Fromage / Fruits de saison	
Oreillon d'abricot	

Toutes nos viandes et nos produits à base de viande sont certifiés « Viande Française »

La Gestionnaire A. BLIN

M. RAIMBAULT

L'Infirmière Scolaire

Le Chef d'Etablissement P. DELAHAYE