

Menus du 16 au 20 Mars

Lundi 16 mars

Chou rouge vinaigrette
Raviolis
Cantal (b)
Gaufre (a b c)

Mardi 17 mars

Velouté de courgettes
Sauté de veau au curcuma
Boulgour aux légumes (c)
Yaourt(b)
Fruit frais

Jeudi 19 mars

Salade de pâtes (c)
Filet de poisson sauce Aurore (b e)
Purée de potiron
Crème renversée (b)
Fruit frais

Vendredi 20 mars

Salade verte
Chili végétarien au soja (i k)
Riz pilaf
Crème dessert (b)



Menus du 23 au 27 Mars

Lundi 23 mars

Salade d'endives et noix
Chipolatas de porc
Petits pois/carottes
Emmental (b)
Riz au lait maison (b)

Mardi 24 mars

Carottes râpées
Quiche courgettes et chèvre (a b c)
Yaourt (b)
Fruit frais

Jeudi 26 mars

Mousse de foie
Fish and chips
Vercorais (b)
Fruit frais

Vendredi 27 mars

Concombre à la ciboulette
Bœuf provençale
Pâtes (c)
Tomme blanche (b)
Compote

Pain BIO tous les jours (fournisseur local)

Sous réserve de modifications En fonction des approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés

Légende :

Les produits du menu écrits en vert sont BIO

Les produits écrits en bleu ont une provenance locale

Les produits écrits en orange sont bio et de provenance locale