Menus du 04 au 29 mars 2024.

(Susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnements, de service et du contexte sanitaire)

	LUNDI 04 MARS	MARDI 05 MARS	JEUDI 07 MARS	VENDREDI 08 MARS Menu végétarien
Entrée	Taboulé	Piémontaise	Soupe de lettres	Salade composée
Viande/Poissons	Cordon bleu	Rôti de veau	Merlu	Nuggets végétaux
Accompagnement	Poêlée légumes / potatoes	Haricots verts	Chou-fleur	Petits pois
Produit laitier	Brie	Yaourt aux fruits	Saint-Nectaire	Crème anglaise
Dessert/Fruits	Ananas	Fruit	Fruit	Brownie
	LUNDI 11 MARS	**MARDI 12 MARS**	**JEUDI 14 MARS Menu végétarien**	**VENDREDI 15 MARS**
Entrée	Endives	Cake au jambon	Salade composée	Salade vosgienne
Viande/Poissons	Sauté de porc au curry	Bœuf braisé	Quenelles	Thon
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Carottes	Riz	Gratin de pâtes
Produit laitier	Babybel	Petits suisses aux fruits	Emmental	Fromage blanc aux fruits
Dessert/Fruits	Mousse au chocolat	Fruit	Crumble aux fruits	Fruit
	LUNDI 18 MARS	**MARDI 19 MARS**	**JEUDI 21 MARS**	**VENDREDI 22 MARS Menu végétarien**
Entrée	Betteraves rouges	Macédoine de légumes	Endives / bleu / noix	Salade de maïs
Viande/Poissons	Paupiettes de veau	Rôti de dinde	Morue	Pizza
Accompagnement	Coquillettes	Blé à l'espagnole	Pommes de terre	
Produit laitier	Yaourt sucré	Cantal	Fromage blanc	Saint-Paulin
Dessert/Fruits	Salade de fruits	Fruit	Fruit	Compote de pommes
	LUNDI 25 MARS	**MARDI 26 MARS**	**JEUDI 28 MARS**	**VENDREDI 29 MARS Menu végétarien**
Entrée	Pommes de terre à la camarguaise	Salade thon / poivron	Croque-monsieur	Salade
Viande/Poissons	Colin	Bœuf bourguignon	Cuisse de poulet	
Accompagnement	Brocolis	Pâtes torti	Petits pois / carottes	Tarte aux pommes de terre
Produit laitier	Petits suisses sucrés	Bûche de chèvre	Yaourt aux fruits	Vache qui rit
Dessert/Fruits	Poire / chocolat / chantilly	Liégeois vanille	Fruit	Fruit

Les viandes sont en circuit court issues de bêtes élevées et abattues en Auvergne – Fruit de saison