

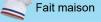
Menus 4 au 10 Mars 2024





	lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
Entrée	Saucisson à l'ail s/viande, végétarien : Macédoine de légumes	Haricots verts vinaigrette	Samossas aux légumes	Salade coleslaw	Soupe de légumes et croûtons
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Fondant de poulet à la Napolitaine	Crousti fromage	Pavé de hoki sauce aurore	Jambon blanc Supérieur
	s/viande, végétarien : Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine aux raisins secs	s/viande, végétarien : Boules de soja à la Napolitaine		s/viande, végétarien : nuggets de blé	s/viande, végétarien : Omelette maison
Accompagnement	Semoule 🗬	Pommes de terre vapeur	Mousseline de brocolis BIO	Boulgour pilaf	Pâtes BIO au cheddar
Fromage / Laitage	Milanette Milanette	Fromage blanc BIO	Vache Picon	Cœur de dame	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison BIO	Pêche au sirop léger	Pompon cœur cacao	Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat







« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».





Lait collecté et transformé en France

ECOLE 5 compo APLV sans lactose Du lundi 4 mars 2024 Au vendredi 8 mars 2024

	lundi 4 mars	mardi 5 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
D é j	Macédoine de légumes nature	Haricots verts vinaigrette	Salade coleslaw nature	Potage Fermier NATURE
e u n e	Agneau au bouillon, Semoule et Chou fleur vapeur	Fondant de poulet au bouillon, Pâtes BIO et Courgettes aux aromates	Pavé de hoki poché au court bouillon, Boulgour et Haricots beurre vapeur	Jambon blanc Supérieur, Riz créole et Jeunes carottes vapeur
r	Fruit de saison BIO	Pêche au sirop léger	Fruit de saison BIO	Purée de fruits assortie
	Purée de fruits assortie	Fruit de saison	Purée de fruits assortie	Fruit de saison

Agriculture Biologique (AB)

ECOLE 5 compo sans fruits à coque, arachide, marron Du lundi 4 mars 2024 Au vendredi 8 mars 2024

	lundi 4 mars	mardi 5 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
D é j	Macédoine de légumes nature	Haricots verts vinaigrette	Salade coleslaw nature	Potage Fermier NATURE
e u n e	Agneau au bouillon, Semoule et Chou fleur vapeur	Fondant de poulet au bouillon, Pâtes BIO et Courgettes aux aromates	Pavé de hoki poché au court bouillon, Boulgour et Haricots beurre vapeur	Jambon blanc Supérieur, Riz créole et Jeunes carottes vapeur
r	Milanette		Coeur de dame	
	Fruit de saison BIO	Fromage blanc BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt nature
		Pêche au sirop léger		Purée de fruits assortie

Produit en Occitanie

Lait collecté et transformé en France

Agriculture Biologique (AB)