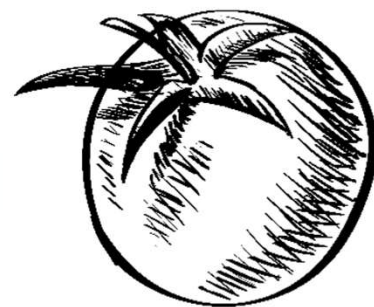
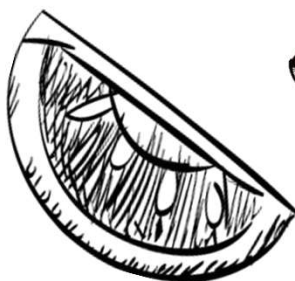




En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 9-mars au 13-mars

Lundi

Salade de haricots vert aux échalotes ou Salade de betteraves aux pommes

Filet de poisson sauce crème

Pennes à l'huile d'olive & Epinards

Edam ou Chaource 'AOP' 

Fruit de saison 'LOCAL' 

Mardi

Repas asiatique

Nems

Sauté de poulet français BBC aux cacahuètes 

Riz Bio cantonale 

Yaourt aux fruits 'Bio' ou Fromage blanc nature

Coupe de litchi et ananas

Mercredi

Avocat vinaigrette

Traditionnelle blanquette de veau 'VOF' 

Semoule à l'huile d'olive

Yaourt aromatisé

Compote de pommes Bio locales & fruits rouges 

Jeudi

Salade de pommes de terre aux cornichons Locales ou Taboulé de boulgour aux raisins secs

Poisson pané

Poêlée de carottes jaunes & oranges Locales & Céréales gourmandes à l'huile d'olive 

Fromage à tartiner ou Brie

Fruit de saison 'LOCAL' 

Vendredi

Menus GreenDay

Salade verte composée Locale ou Endives vinaigrette 

Parmentier de patates douces 

(Plat complet végétarien) 

Emmental ou Saint Nectaire 'AOP' 

Moelleux au chocolat

*Sous condition d'approvisionnement