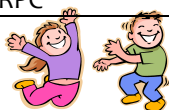


MENUS du 2 au 3 avril

Lundi 2 mars Salade Baltique Quenelle nature sauce Aurore Riz Bio Camembert à la coupe Crème dessert chocolat	Mardi 3 mars Crêpe au fromage Jambon grillé Brocolis à la crème Fromage blanc Pomme	Mercredi 4 mars Cœur de laitue Emincé de poulet Semoule Bio Bulgy aux fruits mixés Compte de pommes/abricots	Jeudi 5 mars Cœur de laitue Hachis parmentier Pont l'évêque AOP à la coupe Clémentine Bio	Vendredi 6 mars Nuggets de blé Petits pois Farfalles Yaourt local Etrez Gâteau Normand (œufs Bio)
Lundi 9 mars Salade verte Batavia Saucisse de Strasbourg Lentilles Bio local Petit suisse nature Compote de pommes maison à la vanille	Mardi 10 mars Menu géométrique Pépites de colin aux 3 céréales Carottes Pommes rissolées Vache qui rit Bio Eclair au chocolat	Mercredi 11 mars Friand au fromage Poulet tandoori Haricots verts bio persillés Yaourt nature fermier Désiris Banane	Jeudi 12 mars Macédoine de légumes Coquillettes Bio Local semi-complètes Sauce bolognaise Munster à la coupe AOP Flan chocolat	Vendredi 13 mars Salade de riz Samoussa aux légumes Purée de légumes Petit nova aromatisé Kiwi
Lundi 16 mars Salade de perles aux 3 couleurs Poisson doré au beurre Epinards béchamel Yaourt local Etrez Poire	Mardi 17 mars Mâche vinaigrette Moelleux de bœuf sauce barbecue Pommes noisette Petit suisse aromatisé Compote de pommes et de fraise	Mercredi 18 mars Ciselée d'Iceberg Quenelle de brochet sauce Nantua Riz Bio Saint-Paulin à la coupe Mousse au chocolat	Jeudi 19 mars Salade de haricots verts vinaigrette balsamique Sauté de volaille créole Blé au beurre Rondelé nature Banane	Vendredi 20 mars Nem aux légumes Jardinière de légumes Pennes Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille Gâteau poires et pépites de chocolat (œufs Bio)
Lundi 23 mars Radis beurre Tajine de poisson Semoule Bio Buchette mélangée à la coupe Kiwi	Mardi 24 mars Rosette (élémentaire) Terrine de fondant aux 3 légumes (maternelle) Roulé au fromage Petits pois Bio Fromage blanc Compote pomme/pêche	Mercredi 25 mars Salade de légumes ensorcelés Beignets de poisson frits en potion Purée de chaudron (brocolis) Petit nova aromatisé Moelleux aux fruits maléfiques (œufs Bio)	Jeudi 26 mars Salade de pommes de terre Grignotes de poulet sauce basquaise Gratin de chou-fleur Yaourt fermier brassé Désiris HVE à la fraise Pomme Bio	Vendredi 27 mars Salade multi feuille Macaronis sauce carbonara Saint-Morêt Bio Crème dessert chocolat
Lundi 30 mars Brocolis sauce tartare Quenelle nature sauce tomate et olives Riz Bio Coulommiers à la coupe Ile flottante	Mardi 31 mars Tartiflette (élémentaire) * Quiche lorraine (maternelle) Haricots verts à l'anglaise Pommes de terre vapeur persillées Petit suisse nature Poire * Intervention RPC	Mercredi 1 avril Chou blanc à la vinaigrette Rôti de dinde à la napolitaine Tortis Yaourt local Etrez Marmelade de fruits maison à base de pommes Bio	Jeudi 2 avril Salade fraîcheur Bœuf bourguignon (élémentaire) Tartiflette (maternelle) * Purée de pommes de terre Fromage blanc Banane * Intervention RPC	Vendredi 3 avril Menu de pâques Salade verte/ œufs mimosa Beaufilet de colin sauce aioli Printanière de légumes Brique de Burdigues à la coupe Moelleux au chocolat/œufs de pâques (œufs Bio)



Bon appétit !
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)



MENUS du 2 au 3 avril



Bon appétit !
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)

