

MENUS du 8 mars au 2 avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 8 au 12 mars 2021	Betteraves vinaigrette Pâtes bolognaise Brie Orange	Salade de riz-thon-maïs Emincé de dinde massala Brocolis Crème vanille Pomme	ALSH	Radis beurre Cassoulet Salade verte Entremet chocolat Poire	Salade pdt-jambon-tomates Filet de poisson sce hollandaise Epinards à la crème St Nectaire Banane
Semaine du 15 au 19 mars 2021	Carottes râpées Rôti de porc au curry Semoule Tome d'Anjou bio Pomme	Salade de pâtes au surimi Poulet rôti Haricots verts Petits suisses aux fruits Ananas	ALSH	Salade blé-crevettes Filet de poisson meunière Poêlée de carottes et céleri Bûche du Pilat Kiwi	Concombre à la crème Lasagnes de légumes Salade verte Emmental Compote pommes-abricots
Semaine du 22 au 26 mars 2021	Taboulé maison Sauté de dinde à l'ancienne Chou-fleur Camembert Banane	Macédoine de légumes Chili sin carne Riz Yaourt brassé bio Poire	ALSH	Salade piémontaise Emincé de bœuf bio Haricots beurre Fleur d'Anjou bio Pomme	Salade de chou-lardons-fromage Gratin de poisson Salade verte Crème anglaise Orange
Semaine du 29 mars au 2 avril 2021	Salade de pâtes au thon Boulettes de boeuf Brocolis St Nectaire Kiwi	Carottes râpées Chipolatas Frites Crème brûlée au lait bio Biscuit	ALSH	Concombre à la crème Cordon bleu Petits pois-carottes Riz au lait bio Poire	Radis beurre Pizza aux légumes Salade verte Brie Pomme

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN / LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

* Tous nos plats sont préparés sur place par les cuisiniers/ères

Toutes nos viandes sont certifiées VIANDE DE FRANCE



*PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE_

* PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE

*FRUITS ET LEGUMES FRAIS+