

Menu du 20/03 au 24/03

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI



REPAS DES
PETITS

Poireaux Pommes de terre Poisson	Haricots verts Pommes de terre Égrené de boeuf	Petits pots industriels	Butternut Pommes de terre Égrené de boeuf	Carottes Pommes de terre Poisson
--	--	-------------------------	---	--

ENTRÉE

Salade de coquillettes au thon	Salade de haricots verts à l'italienne	Salade d'endives à l'emmental	Salade verte	Macédoine de légumes aux oeufs  
-----------------------------------	---	----------------------------------	--------------	---

PLAT


Haut de cuisse de poulet grillé Fondue de poireaux	Saucisse rôtie Purée de pommes de terre 	Escalope de veau hâché, à la crème Mélange aux céréales	Calamars à la romaine Gratin de butternut 	Gratin de crozet à la bolognaise végétale
--	---	---	--	--

REPAS
DES
GRANDS

LAITAGE

P'tit louis	Fromage pasteurisé	Petit suisse nature	Yaourt aux fruits	Fromage portion
-------------	--------------------	---------------------	-------------------	-----------------

DESSERT

Crème dessert chocolat 	Fruit de saison	Pomme cuite	Brioche à la praline 	Soupe de fruit à la fraise
---	-----------------	-------------	--	-------------------------------



BIO



LOCAL



FAIT MAISON

Pas de substitution sauf en cas de problème de livraison de dernière minute. Un repas végétarien sera servi aux enfants (spaghettis aux légumes vegi-bolo).