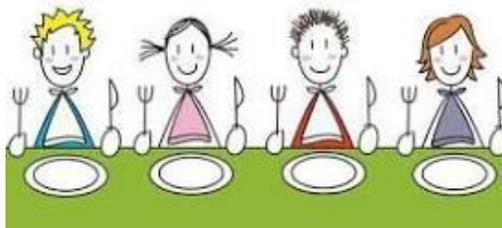


MENU MARS 2024



	Hors d'œuvre	Plat Principal/Garniture	Fromage	Dessert
Semaine du 4 au 8 mars				
Lundi 4	Macédoine	Œuf dur/gratin de choux fleur		Yaourt
Mardi 5	Carottes râpées	Cuisse de poulet/Haricots verts	Lerdameer	Clémentines
Jeudi 7	Concombres à la crème	Hachis parmentier	Babybel	Pomme
Vendredi 8	Pâté de campagne	Poisson/riz	Kiri	Compote
Semaine du 11 au 15 mars				
Lundi 11	Carottes râpées	Sauté de dinde/Haricots verts	Kiri	Yaourt à la vanille
Mardi 12	Pâté	Pâtes à la bolognaise		Clémentine
Jeudi 14	Potage vermicelles	Burger/pommes sautées		Compote
Vendredi 15	Quiche de légumes	Brandade	Salade verte	bananes

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes de nos fournisseurs

Fournisseurs Locaux :

Sarl BRUN-
Maison Delbruyère-Pageas
La Ferme de la Basse Jourdanie-
Ferme Belardia- St Saud (24) yaourts bio

Chalus volaille viande
Poisson
Pageas légumes