

MENU du 24 AU 28 MARS 2025@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio 

*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 24	Salade verte Sauté de dinde au curry Cardons à la crème Fromage Fruit de saison	Salade d'artichauts à l'italienne maison Côte de porc* Bâtonnière légumes Yaourt bio Ananas frais
MARDI 25 Pain 	Concombres frais Boulettes agneau ou bœuf/brochettes de dinde aux épices Haricots verts bio  Yaourt Fruit de saison	Salade verte Pizza façon campagnarde *maison Carottes vichy bio  Fromage Fruit de saison
MERCREDI 26	Radis beurre Pintade à la normande Petits pois à la française bio Fromage Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf aux épices Choux fleurs sautés bio Fromage à la coupe Fruit de saison
JEUDI 27 Pain  Menu végétarien	Taboulé oriental Chili sin carne aux haricots rouges bio Riz indica bio Poêlée Tex Mex Fromage Fruit de saison	Demi-pamplemousse Filet de colin sauce citron Courgettes bio  gratinées Yaourt Tarte aux poires
VENDREDI 28	Salade verte Filet de poisson pané Tomate grillée Yaourts locaux Fruit de saison	Betterave ciboulette et échalotes Brochette orientale Boulgour bio Fromage Liégeois au fruit

(Sous réserve de modification selon approvisionnement
L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD



Le Proviseur,
Manuel NEVES

