





# Menu du 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade Duo de choux</b>  <b>Cuisse de poulet basquaise</b>  <b>Haricots beurre</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b>	<b>Concombres</b> <b>Sauté de porc Marengo</b>  <b>Choux de Bruxelles</b> <b>Fromage</b> <b>Banane au chocolat</b> 	<b>Radis</b> <b>Pâtes aux champignons</b>  <b>Salade</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b>	<b>Cervelas</b> <b>Escalope de dinde</b> <b>Blé</b> <b>Salade</b> <b>Fromage</b> <b>Crumble aux pommes</b> 	<b>Potage</b>  <b>Poisson au beurre blanc</b> <b>Riz</b> <b>Salade</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

Produits laitiers, Produits locaux et ou bio, Plats protidiques, féculents, Légumes ou fruits crus ou légumes verts cuits Fait maison ou local 

Le Principal      La Gestionnaire      L'équipe de cuisine

F. JADEAU      I. AYRAULT