Menu Semaine du : 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
fêtons les Humberts	*fêtons les Larissa*	*fêtons les Habib*	*fêtons les Gontran*	*fêtons les Gwladys*
Saucisson à l'ail et cornichons Salade verte à l'emmental Haricots beurre persil viaigrette à l'échalote	Carottes râpées vinaigrette Potage de légumes Poireau façon gribiche	Baguette pizza du chef Salade mexicaine au maïs Rillettes de poisson MSC	Céleri rémoulade Œuf dur mayonnaise Macédoine vinaigrette	Chou rouge aux pommes Velouté de tomates vermicelles Salade de riz maïs ciboulette
Boulette végétale Merguez	Sauté de bœuf à l'indienne Chili sin carne	Escalope de porc sauce diable Quiche au fromage	Pané fromager Cordon bleu	Poisson MSC meunière
Semoule Piperade	Chou-fleur rôti au paprika Riz basmati	Pomme de terre rôtie au thym Endives braisées	Salsifis à l'étuvé Boulgour	Frites Salade verte
Pomme au four Velouté de fruits Gaufre au sucre	Petit suisse Fruit de saison Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison Crème vanille Fromage blanc spéculoos	Quatre quarts du chef Fruit de saison Compote poire	Salade de fruits Yaourt aromatisé Semoule au caramel

* Production élèves