Menus du 11 au 17 Mars 2024

		lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
Déjeuner GRAND / MOYEN	Entrée	Velouté Parmentier	Potage de carottes	Terrine aux 3 poissons sauce Aneth	Soupe du marché	Concombres en salade
	Plat principal	Paupiette de veau sauce Normande	Omelette maison	Shepherd's pie	Emincé de porc au jus	Filet de lieu aux aromates
		s/viande : Saumon poché au court bouillon		s/viande : Œufs durs au bouillon de légumes	s/viande : Pavé de hoki sauce Napolitaine	
	Accompagnement	Pâtes BIO	Pommes de terre vapeur		Riz pilaf	Mijoté de haricots blancs
		Chou-fleur persillé	Brocolis aux aromates		Haricots beurre aux aromates	Ratatouille
	Fromage	Flan à la vanille	Cantafrais	Saint Paulin	Edam BIO	Vache qui rit BIO
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Crumble aux pommes	Fruit de saison	Purée de fruits assortie
Déjeuner BÉBÉ	Plat principal	Saumon	Jambon blanc supérieur	Egréné de bœuf	Emincé de porc	Filet de lieu
			s/viande : Cœur de merlu	s/viande : Dos de lieu	s/viande, s/porc : Pavé de hoki	
	Accompagnement	Purée BIO	Purée BIO	Purée BIO	Purée BIO	Purée BIO
		Purée de chou-fleur	Purée de carottes	Purée d'epinards	Purée de haricots verts	Purée de courgettes
	Dessert	Purée de fruits assortie	Purée de fruits assortie	Purée de fruits assortie	Purée de fruits assortie	Purée de fruits assortie

Viande Bovine Française — Produit en Occitanie — Fait maison — Agriculture Biologique — Lait collecté et transformé en France

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».