Menus du 18 au 24 Mars 2024

		lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Déjeuner GRAND / MOYEN	Entrée	Taboulé	Fonds d'artichauts vinaigrette	Soupe de légumes	Potage Fermier	Samossas aux légumes
	Plat principal	Rôti de dinde sauce au thym	Dos de colin sauce à l'aneth	Jambon blanc Supérieur	Emincé de poulet sauce brune	Pavé de hoki poché au court bouillon
		s/viande : Œufs durs		s/viande s/porc : Dos de lieu poché au court bouillon	s/viande : Omelette maison	
	Accompagnement		Pâtes BIO	Pommes de terre vapeur	Riz pilaf	Purée BIO nature
		Jeunes carottes à l'estragon	Brocolis aux aromates	Poelée méridionale	Purée de courgettes	Haricots verts persillés
	Fromage	Emmental	Yaourt nature BIO	Fromage blanc	Cœur de dame	Chanteneige BIO
	Dessert	Fruit de saison	Purée de fruits assortie	Fruit de saison	Purée de fruits assortie	Fruit de saison
Déjeuner BÉBÉ	Plat principal	Rôti de dinde	Dos de colin	Jambon blanc Supérieur	Poulet	Pavé de hoki
		s/viande : Cœur de merlu		s/viande : Dos de lieu	s/viande : Dos de colin	
	Accompagnement	Purée BIO nature	Purée BIO nature	Purée BIO nature	Purée BIO nature	Purée BIO nature
		Purée de carottes nature	Purée de brocolis	Purée d'épinards nature	Purée de courgettes	Mousseline de haricots verts
	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 ».