






LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Maternelle

LUNDI

15/03

 Salade trois couleurs

 Pâte bio bolognaise 

Poêlée champêtre


Tomme blanche


Cocktail de fruits

MARDI

16/03

Saucisson sec et cornichons

Aiguillettes de volaille
 sauce crème

Pommes de terre
Carottes vapeur 

Petit suisse sucré


Marbré chocolat


MERCREDI



17/03

JEUDI

18/03

 Céleri rémoulade

 Sauté de porc sauce moutarde



Fondue de poireaux 
Blé bio 


Brie


Crème vanille


VENDREDI

19/03

 Carottes bio râpées 

 Omelette au fromage

 Chou-fleur bio
Riz à la tomate

 Bio yaourt nature sucré

Pomme

LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Agriculture
Biologique Europe



Viande Bovine
Française (VBF)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Plat
végétarien

