














**Semaine du 18 au 22 Mars 2024**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Salade verte 	Salade de pâtes au surimi 	Salade de tomates dés de fromage 	Radis /beurre	Salade mexicaine 
Omelette aux pommes de terre 	Émincé de dinde sauce coco 	Poisson sauce oseille 	Curry de veau 	Rougail de saucisse 
	Salsifis 	Céréales aux carottes bio 	Carottes braisées bio 	Poêlée de légumes verts 
Petits suisses	Comté	Entremet chocolat au lait bio	Fourme d'Ambert	Gouda
Poire au sirop	Fruit cru		Gaufre	Fruit cru

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.