



MENUS DU LUNDI 6 MARS AU VENDREDI 31 MARS 2023



LUNDI 6 MARS Menu BIO	MARDI 7 MARS	JEUDI 9 MARS Menu Végétarien	VENDREDI 10 MARS
TOAST DE TARTINADE AUX CHAMPIGNONS ET GRANA PADANO** COQUILLETTE A LA BOLOGNAISE** SALADE D'ORANGE ET GRENADE	SALADE DE JEUNES POUSES HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONFIT* FROMAGE FRAIS AUX FRUITS**	SALADE DE BOULGOUR CITRON / FETA* BROCOLIS ROTIS AUX EPICES ET AU MIEL SOJA SUN AU CHOCOLAT*	SOUPE DE POISSONX ET ROUILLE*** BLE AUX PETITS LEGUMES TARTINE DE ST MORET** POIRE AU SIROP*
LUNDI 13 MARS Menu BIO	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS Menu Végétarien	VENDREDI 17 MARS
SALADE DE POUSES D'EPINARDS BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE A LA TOMATE* YAOURT NATURE SUCRE**	SALADE DE PdeT ET OLIVES CUISSE DE POULET GRATIN DE POIREAUX AU CHEVRE* POMME	ENDIVES EMMENTAL* RISOTTO AUX CHAMPIGNONS* SALADE DE FRUITS DE SAISON	TERRINE DE POISSON*** GRATIN DE PATATE DOUCE AU CURRY* MOUSSE AU CITRON**
LUNDI 20 MARS Menu BIO	MARDI 21 MARS	JEUDI 23 MARS Menu Végétarien	VENDREDI 24 MARS
SALADE VERTE A L'AIL CROQUE MONSIEUR** KIWI	CAROTTES RAPEES ALOUETTE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR BOULGOUR CREME DESSERT PRALINE***	JOURNEE THREE SCHOOL PIQUE NIQUE FOURNI PAR LES PARENT	SALADE DE CHOUX ROUGE ROULEAUX DE PRINTEMPS (vermicelles de riz, carottes, crevettes, menthe, salade)* NOUILLES SAUTEES A LA SAUCE SOJA SUCREE*** BABYBEL* LEETCHI*
LUNDI 27 MARS Menu BIO	MARDI 28 MARS	JEUDI 30 MARS Menu Végétarien	VENDREDI 31 MARS
SALADE DE BOULGOUR / SAUCE SOJA* SAUCISSE DE FRANCFORT HARICOTS VERTS CREME DESSERT CHOCOLAT***	VELOUTE DE MACHE* SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE* RIZ BANANE	BETTERAVES VINAIGRETTE CHILI VEGETARIEN YAOURT GRANOLA (KIWI/BANANE)***	SALADE DE MACHE TARTE RUSTIQUE AU CELERI-RAVE/PdeT/OIGNONS ROUGES*** COMPOTE*



Bon Appétit



Produits pouvant contenir des allergènes :

- * Lactose
- * Poissons/crustacés
- * Produits industriels ou transformés
- * Œufs/soja
- * Gluten

Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales

Origine viande bovine : Union Européenne



MENUS DU LUNDI 6 MARS AU VENDREDI 31 MARS 2023



LUNDI 6 MARS Menu BIO	MARDI 7 MARS	JEUDI 9 MARS Menu Végétarien	VENDREDI 10 MARS
TOAST DE TARTINADE AUX CHAMPIGNONS ET GRANA PADANO** COQUILLETTE A LA BOLOGNAISE** SALADE D'ORANGE ET GRENADE	SALADE DE JEUNES POUSES HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONFIT* FROMAGE FRAIS AUX FRUITS**	SALADE DE BOULGOUR CITRON / FETA* BROCOLIS ROTIS AUX EPICES ET AU MIEL SOJA SUN AU CHOCOLAT*	SOUPE DE POISSONX ET ROUILLE*** BLE AUX PETITS LEGUMES TARTINE DE ST MORET** POIRE AU SIROP*
LUNDI 13 MARS Menu BIO	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS Menu Végétarien	VENDREDI 17 MARS
SALADE DE POUSES D'EPINARDS BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE A LA TOMATE* YAOURT NATURE SUCRE**	SALADE DE PdeT ET OLIVES CUISSE DE POULET GRATIN DE POIREAUX AU CHEVRE* POMME	ENDIVES EMMENTAL* RISOTTO AUX CHAMPIGNONS* SALADE DE FRUITS DE SAISON	TERRINE DE POISSON*** GRATIN DE PATATE DOUCE AU CURRY* MOUSSE AU CITRON**
LUNDI 20 MARS Menu BIO	MARDI 21 MARS	JEUDI 23 MARS Menu Végétarien	VENDREDI 24 MARS
SALADE VERTE A L'AIL CROQUE MONSIEUR** KIWI	CAROTTES RAPEES ALOUETTE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR BOULGOUR CREME DESSERT PRALINE***	JOURNEE THREE SCHOOL PIQUE NIQUE FOURNI PAR LES PARENT	SALADE DE CHOUX ROUGE ROULEAUX DE PRINTEMPS (vermicelles de riz, carottes, crevettes, menthe, salade)* NOUILLES SAUTEES A LA SAUCE SOJA SUCREE*** BABYBEL* LEETCHI*
LUNDI 27 MARS Menu BIO	MARDI 28 MARS	JEUDI 30 MARS Menu Végétarien	VENDREDI 31 MARS
SALADE DE BOULGOUR / SAUCE SOJA* SAUCISSE DE FRANCFORT HARICOTS VERTS CREME DESSERT CHOCOLAT***	VELOUTE DE MACHE* SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE* RIZ BANANE	BETTERAVES VINAIGRETTE CHILI VEGETARIEN YAOURT GRANOLA (KIWI/BANANE)***	SALADE DE MACHE TARTE RUSTIQUE AU CELERI-RAVE/PdeT/OIGNONS ROUGES*** COMPOTE*



Bon Appétit



Produits pouvant contenir des allergènes :

- * Lactose
- * Poissons/crustacés
- * Produits industriels ou transformés
- * Œufs/soja
- * Gluten

Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales

Origine viande bovine : Union Européenne