

Menus Élémentaires 5 Composantes

Semaine du 18 au 22 Mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Boulettes de bœuf et volaille façon catalane</p> <p>Courgettes braisées et orge perlé BIO </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Chakalaka (ragoût haricot blanc, pois chiches) </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable</p>	<p>Concombre rondelles vinaigrette balsamique</p> <p>Wings de poulet sauce barbecue</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Chou blanc et dés de mimolette </p> <p>Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Gâteau chocolat haricots rouge</p>	<p> Tomate et mozzarella crumble aux graines de courges</p> <p>Fricassée de colin d'Alaska PMD </p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p>

Légende :  **Décongelé**

 **Issu de l'Agriculture Biologique**

 **Produit de la mer durable**

 **Plat végétarien**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Œuf de poule élevée en plein air**