






# Menus 5 composantes

Du 25 au 29 mars 2024

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Salade de batavia, cœur de palmier et poivrons	Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix	Emincé de chou blanc bio et raisins secs Vinaigrette moutarde 	Chou-fleur vinaigrette
Plat protidique	Nuggets de poulet	Colin portion aux épices douces 	Sauté de poulet sauce curry	Rôti de bœuf au jus de tomate	Riz basmati, korma végétarien brunoise provençale et petit pois
Sa garniture	Brocolis béchamel	Coquille semi-complet 	Courgettes persillées	Purée de pommes de terre	
Produits laitiers	Emmental	Petit fromage frais sucré	Fromage fondu carré	Tomme blanche	Yaourt bio aromatisé vanille 
Desserts	Compote pomme banane allégée en sucre (indiv)	Fruit de saison bio 	Tarte au flan 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Poire Quatre quart (indiv)	Briochette aux pépites de chocolat Lait nature	Jus de pomme Pain et Confiture de fraise	Yaourt nature + sucre Madeleine	Biscuit Sablé Compote pomme banane alléger en sucre



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable