

# MENU

**Du Lundi 18 au Vendredi 22 mars 2024**

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	GOUTER	DINER
<b>LUNDI</b> 18 mars		Salade Coleslaw <sup>(local)</sup> ou Tomate au maïs Tartiflette <sup>(lardons local)</sup> Salade verte <sup>(local)</sup> Orange bio ou Pomme <sup>(local)</sup>	Goûter	Endives Paupiette de veau sauce forestière Boulgour Flan vanille ou chocolat
<b>MARDI</b> 19 mars	Café lait cacao thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit Croissant	Salade du meunier ou Riz au thon Galette croustillante au fromage Flan de courgettes Yaourt <sup>(local)</sup>		Veloute de butternut Brochette de poisson pané Cœur de blé Mousse fraise
<b>MERCREDI</b> 20 mars		Salade Miam-miam ou Pamplemousse Steack haché <sup>(local)</sup> Printanière de légumes Tomme de vache <sup>(local)</sup> Banane bio		Œuf <sup>(local)</sup> dur mayonnaise Pavé de porc <sup>(local)</sup> sauce curry Haricots verts Roitelet Cocktail de fruits
<b>JEUDI</b> 21 mars	Café lait cacao thé Beurre confiture miel Fruit Céréales yaourt Jus de fruit	<b>REPAS IRLANDAIS</b> Irich végétale soup Creamy breast of chicken Pasta Chocolate cake and wipped cream		Avocat au thon Roti de veau <sup>(local)</sup> Choux-fleurs au beurre persillé Babybel Panna cotta
<b>VENDREDI</b> 22 mars		Rillettes de porc ou Mousse de canard Poisson à la provençale Purée de carottes <sup>(local)</sup> Rocamadour <sup>(local)</sup> Pomme <sup>(local)</sup> ou Kiwi <sup>(local)</sup>		

Les menus peuvent être modifiés en raison d'un problème de livraison

