MENUS DE LA SEMAINE DU 25 au 29 mars 2024

	LUNDI 25 mars	mardi 26 mars	MERCREDI 27 mars	JEUDI 28 mars	VENDREDI 29 mars
MIDI	salade marocaine (concombre maïs pois chiche tomate cube poivron)	salade coleslaw (chou-blanc carottes oignons mayo)	charcuterie (jambon persillé/terrine forestière)	concombre /tomate	tarte au fromage
		cocktail crevette surimi ananas mayo persil ketchup)	salade verte	salade de lentilles avec ou sans lardons	salade arlequin (tomate dés fro cœur de palmier)
	salade verte	salade		salade verte	salade verte
	bouchée à la reine	émincé de volaille	brochettes de poisson pané	sauté d'agneau	timbale fruits de mer
	palette à la diable	tartiflette mont d'or/reblochon	steak de veau sauce poivre	quiche aux épinards haricots rouge (végé)	poisson frais
	boulgour	pates coudes	fondue de poireaux	duo de haricots flageolets	poêlée légumes champignons
	légumes fondant	haricots verts dés de tomate		pommes vapeur	riz bio
	leerdammer	port salut	kiri	fol épi	petit suisse
	tomme de savoie	brie	maroille	st nectaire	morbier
	tarte aux pommes ou abricots		rose des sables/cake moelleux vanille choco(kiri)	entremet vanille	liégeois au fruits /crème dessert
	fruits saison	fruits saison	fruits saison	fruits saison	fruits saison
	salade piémontaise au jambon (pdt œuf cornichon tomate mayo)	salade verte	croq monsieur	potage tomate	fermé
	chausson bolognaise	boulettes de bœuf	ailerons de poulet tex-mex	saucisse de Montbéliarde	
soir 180	légumes grillés	pommes de terre dauphine	légumes méridionale	lentilles bio	
	samos	BONBEL	rondelé noix	emmental portion	
	ananas au sirop ou fruits	créme dessert les 2 vaches ou fruits	glace/tranche napolitaine/ fruits	fruits	
+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS La Proviseur, Mme flamme L'Intendant, O. GARRABOS FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS FROMAGES PRODUITS LAITIERS - DESSERTS					S - LÉGUMES CRUS
Menus validés selon plan alimentaire PRODUITS LAITIERS CALCIUM-					S NEUTRES MATIERES GRASSES