

Primaire - Menu du 23 mars au 27 mars

Déjeuner

LUNDI 23/03

MARDI 24/03

MERCREDI 25/03

JEUDI 26/03

VENDREDI 27/03

Entrée

Salade verte bio aux croutons



Salade de chou blanc au jambon et emmental

Panier maraicher (aux légumes)



Macedoine



Taboulé aux légumes maison bio



Plat

Pate bolognaise maison



Saute de dinde



Jambon blanc



Boulette de soja tomate basilic



Poisson sauce tartare



Garniture

Julienne de légumes

Potatoes

Puree de pois casses bio maison



Carottes vichy bio maison



Fromage

Fromage bio



Fromage aop



Fromage bio



Dessert

Fruit bio



Fruit de saison bio



Compote bio



Crumble aux pommes

Beignet

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Primaire - Menu du 30 mars au 3 avril

Déjeuner

LUNDI 30/03

MARDI 31/03

MERCREDI 01/04

JEUDI 02/04

VENDREDI 03/04

Entrée

Salade verte aux olives noires

Houmous maison

Terrine de saumon jardiniere

Betteraves bio

Oeufs mayonnaise bio

Plat

Saucisse de toulouse

Filet de poisson meuniere

Cordon bleu de volaille

Saute de porc au caramel

Boulettes d'agneau

Garniture

Aligot

Chou fleur persille bio

Haricots verts plats

Riz bio

Courgettes roti bio

Fromage

Fromage bio

Fromage bio

Fromage bio

Dessert

Fruit de saison

Gateau basque


Fruit de saison bio

Fruit de saison

Yaourt a la myrtille bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Fait maison

 Recette BIO

 Produit MSC

 Label Rouge

 Sans gluten

TRANSFOODS
TRANSFOODS