

MENU semaine 11 : du 13 au 17 mars 2023

Tous nos plats sont confectionnés avec du beurre bio et de l'huile d'olive bio

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
PETIT DEJ'	café / cacao / thé , Pain / Céréales, Confiture/ beurre / miel, <i>Yaourts et jus de fruits BIO</i>				
DEJEUNER	CREPES FROMAGE / JAMBON HARICOTS BROCOLIS* GRATIN DE POIREAUX BOULETTE D AGNEAU POISSON BLANC VEGGIE MAISON FLAN	SALADE BAR RACLETTE POMMES DE TERRE SAUTÉES JAMBON BLANC, ROSETTE BACON POISSON CORN FLAKES VEGGIE MAISON YAOURTS BIO* OU LOCAL	SALADE BAR LENTILLES © ESCALOPE DE VEAU POISSON PANÉ VEGGIE MAISON ILE FLOTTANTE	SALADE BAR CHOUX FLEUR ENDIVES BRAISÉES ÉPINARDS* ÉMINCE de PORC POISSON BLANC VEGGIE MAISON PATISSERIE MAISON	SALADE BAR SEMOULE SAUTÉ de DINDE POISSON TARTARE VEGGIE MAISON FROMAGE © COMPOTE BIO*
DINER	TERRINE DE CAMPAGNE CHILI CON CARNE SALADE DE FRUIT	SALADE BAR TAJINE DESSERT MAISON	SALADE BAR FLAMMENKUECHE DESSERT	SALADE BAR KEBAB FRITES DESSERT	BON WEEK END

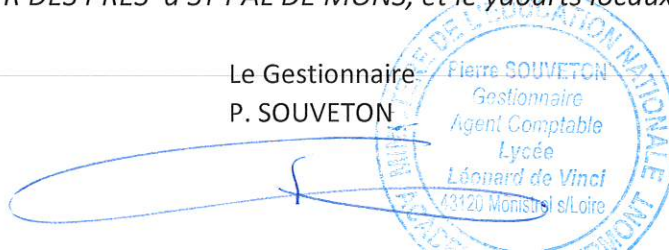
Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

Les yaourts bio viennent du GAEC LA FLEUR DES PRES à ST PAL DE MONS, et le yaourts locaux de la ferme CHAPUIS à BAS EN BASSET

Le proviseur
D. GAY



Le Gestionnaire
P. SOUVETON



Local "B"

Produits BIO *

Produits certifiés ©