



# MARS 2024



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
4	Carottes + pommes Pilon de poulet Haricots verts Fromage	5	concombre Escalope Viennoise Brocoli en gratin Yaourt	6	Œuf mayo salade Colin en sauce Semoule Yaourt	7	Macédoine Omelette aux champignons Fromage/Salade	8	Endive au bleu Boulette d'agneau Carotte Vichy crêpe
11	Tomates maïs Saucisses Purée Gâteaux	12	Saucisson Aiguillette de canard Jardinière de légumes Fromage/salade	13	Salade de pâtes aux crudités Quiche + salade Yaourt	14	Avocat Choux fleurs à la béchamel Flan vanille	15	Soupe Poisson pané Riz cantonais Fromage - salade
18	Coleslaw Galopin de veau Salsifis Fromage blanc	19	Betteraves Lasagne Salade Yaourt	20	Chou blanc Rôti de porc au jus Riz Fromage Gâteaux	21	Céleri Epinards à la Florentine Yaourt	22	Tomates Poisson à la provençale Haricots beurres Fromage
25	Lentilles Boeuf haché Frites Salade Yaourt	26	Potage Blanquette de veau aux carottes Fromage - salade Fruits	27	Thon,tomates,maïs Paupiette de dinde Ratatouille Fromage Flan pâtissier	28	Taboulé maison Pâtes sauce fromagère Fruits	29	Radis Lieu à la meunière Gratin de courgettes Flan caramel

menus végétariens

ALSH



**Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés**  
**poisson labellisé MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable**  
**bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU**  
**Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France**  
**plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public**

fromage acheté à la coupe et détaillé par nos soins

