# Menus du 11 au 15 mars 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Betteraves vinaigrette / Salade d'agrumes / Asperges sauce crème / Salade fromage et croutons<br>Cordon bleu de dinde<br>Pâtes au beurre<br>Fromage / Yaourt<br>Fruit / Compote de pomme | Salade californienne<br>Piémontaise / Salad'bar<br>Emincé de Lapin au chorizo<br>Poulet rôti<br>Haricots sautés / Purée de patate douce au lait de coco<br>Fromage<br>Ile flottante au caramel<br>Pana cotta pomme et curcuma<br>Fruit | Rillette de sardine (toasts) / Salade de boulgour à l'emmental<br>Steak grillé sauce au bleu<br>Carottes au jus<br>Yaourt<br>Fruits<br>Gâteau végé aux pois chiches | Taboulé<br>Salade d'avocat<br>Salade de chou à la scandinave<br>Côte de porc<br>Filet de dinde à la basquaise<br>Frites<br>Fromage blanc<br>Fruits frais | Salade de pâtes / Macédoine au thon<br>Poisson du marché / Noix de veau rôtie<br>Poêlée de légumes persillés<br>Croustillant de poireau et lentilles corail<br>Yaourt<br>Fruits / Forêt noire / Crème caramel |
| Potage Parmentier<br>Emincé de porc à la moutarde<br>Poêlée de légumes asiatique<br>Yaourt<br>Fruits frais / Flan pâtissier | Salade crevettes cocktail<br>Chili con carne<br>Riz bolivien<br>Fromage<br>Clafoutis<br>Fruits | Crudités variées<br>Galette saucisse à la crème de camenbert<br>Salade verte<br>Yaourt aux fruits<br>Pêche au sirop / Fruits | Salade Niçoise<br>Pavé de poisson fondant<br>Crozets / Poêlée forestière<br>Yaourt<br>Banana crumble / Fruits | |

**Ces menus s'entendent sous condition de bonne livraison des produits commandés.**
**Les plats inscrits en vert sont élaborés à partir de produits issus de l'agriculture BIO et/ou LOCALE ou circuit court**
**Toutes nos viandes sont d'origine française.**

Le 12 février 2024

| Le Chef de Restauration | La Gestionnaire | Le Proviseur |
|---|---|---|
| Gaëtan SECHER | Marie Werquin | Michel Feauveau |