

Menu Semaine du : 17 au 21 mars

LUNDI

fêtons les Patrick

SALADE DE POIS CHICHES

VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX



QUENELLES SAUCE FROMAGÈRE



SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE SAUCE OIGNONS



POELEE DE CAROTTES LOCALES ET PANAIS LOCAL



BOULGOUR

ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

CREME DESSERT CHOCOLAT

* Production élèves



Produit Local



Repas végétarien

MARDI

fêtons les Cyrille

RESTAURATION RAPIDE

SANDWICH

CHIPS

Brownie choco-coco

Brookie

Compote ou Yaourts

MERCREDI

fêtons les Joseph

RADIS ROSE ET BEURRE

MACÉDOINE DE LÉGUMES

RÔTI DE PORC LOCAL À LA PROVENÇALE



PARMENTIER DE COLIN MSC



FONDUE DE POIREAUX

PUREE DE POMMES DE TERRE LOCALES



CREME DESSERT PRALINE

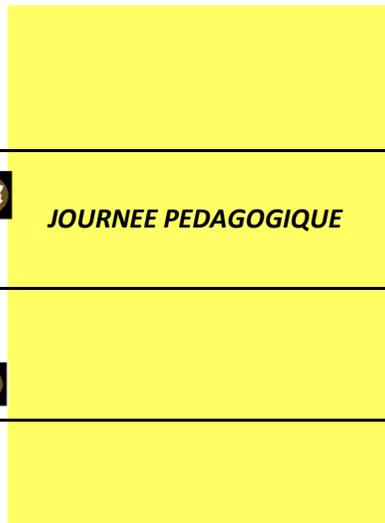
ANANAS AU CAMEL



Pêche durable

JEUDI

fêtons les Herbert



JOURNEE PEDAGOGIQUE

VENDREDI

fêtons les Clémence

CHOU BLANC LOCAL FACON REMOULADE



TERRINE DE LÉGUMES

BOULETTES TOMATES BASILIC



PAUPIETTE AU SAUMON

SEMOULE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

SALADE DE FRUITS

YAOURT NATURE SUCRÉ