


MENUS DU 11 AU 29 MARS 2024

LUNDI 11	LUNDI 18	LUNDI 25	
 Velouté de légumes de saison   Tomate farcie   Riz aux petits légumes  Yaourt aromatisé	 Macédoine à la vinaigrette  Brochette de dinde   Duo de chou fleur et brocoli  Fromage blanc au miel de Piolenc	 Salade verte  Raviolinis au fromage  Fromage à la coupe	 <b>Viande (protéines)</b>  <b>Poisson (protéines)</b>
MARDI 12	MARDI 19	MARDI 26	
 Céleri en rémoulade  Joue de porc confite   Blé  Fruit de saison	 Blanquette de la mer  Semoule  Fromage à la coupe  Fruit de saison	 Velouté de courgettes  Accras de morue  Petits pois  Salade de fruits	 <b>Féculents</b>  <b>Produits laitiers</b>  <b>Fruits</b>
JEUDI 14	JEUDI 21	JEUDI 28	
 Toast tomate et mozzarella  Médaillon de merlu  Gratin d'épinards  Pâtisserie	 Salade verte  Rôti de porc à la moutarde   Flageolets  Pâtisserie	 Salade de pois chiche  Paupiette de veau à la Provençale  Carottes Vichy  Pâtisserie	 <b>Fruits</b>  <b>Légumes</b>
VENDREDI 15	VENDREDI 22	VENDREDI 29	
 Salade verte   Chili con'carné   Compote de pomme	 Soupe d'alphabet  Omelette basquaise  Haricots verts  Liégeois à la vanille	 Repas Alsacien  Flammekueche   Choucroute garnie   Fruit de saison	 <b>Les repas sont cuisinés maison</b> 

**MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS**

**Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne**