

# MENUS CANTINE



Lundi 24 mars

 Céleri rémoulade  
 Navarin d'agneau printanier  
 Riz au lait

Mardi 25 mars

 Carottes et pommes râpées  
Quenelle sauce Aurore  
 Céréales  
 Compote

Mercredi 26 mars

Champignons à la Grecque  
Jambon, purée  
Fromage  
Fruits  
  


fruits & légumes à l'école



Le Restaurant scolaire bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"



Jeudi 27 mars

Charcuterie  
Paupiette de poulet  
Poêlée de légumes  
Yaourt  
  


Vendredi 28 mars

Tomates macédoine  
Poisson sauce chorizo  
Riz à l'espagnol  
Crème dessert  
  


Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local/labellisé/EGALim



Dans un menu équilibré il y a :

des crudités, des légumes ou fruits cuits, du laitage ou du fromage, des féculents, de la viande, du poisson et des œufs



# MENUS CANTINE






Lundi 31 mars

 Terrine de poisson  
 Pâtes au thon  
 Fromage  
 Fruits

Mardi 1er avril

 Salade de pommes de terre  
Omelette au fromage  
 Haricots verts  
 Fruits

Mercredi 2 avril

 Assiette créole  
 Rougail saucisses  
 Riz lentilles  
Blanc manger coco

fruits & légumes à l'école

Le Restaurant scolaire bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"



Jeudi 3 avril

 Salade de chou chinois  
 Bœuf Thaï  
Nouilles sautées aux légumes  
Salade de fruits exotiques

Vendredi 4 avril

 Duo d'agrumes  
Poulet rôti aux épices  
 Frites  
Glace

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local/labellisé/EGALim



Dans un menu équilibré il y a :

des crudités, des légumes ou fruits cuits, du laitage ou du fromage, des féculents, de la viande, du poisson et des œufs

