

# Mars 2024 Menus des écoles



LES COULEURS DES PLATS  
VOUS PERMETTENT DE  
VÉRIFIER LA PRÉSENCE  
DES ÉLÉMENTS  
INDISPENSABLES À UN  
MENU

	Du 11 au 17	Du 18 au 24	Du 25 au 31
Lundi	<p>Saucisson à l'ail Ou Pommes de terre vinaigrette Rôti de dinde Haricots verts Petit suisse aromatisé</p>	<p>Terrine de campagne Crudités BIO mayonnaise Omelette Pommes vapeur/Carottes Crème dessert vanille</p>	<p>Friand au fromage Couscous végétal aux pois chiches Purée de pommes</p>
Mardi	<p>Cordon bleu de volaille Frites Petit moulé nature Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées Lasagnes bolognaises Fruit</p>	<p>Rôti de porc froid Feuilleté au saumon Purée de carottes Camembert Donut</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage BIO Tarte méditerranéenne Salade verte Flan</p>	<p>Betteraves vinaigrette Paupiette de veau Sauce tomate Pâtes BIO Donut</p>	<p>Hachis parmentier Petit moulé nature Mousse au chocolat</p>
Jeudi	<p>Macédoine mayonnaise Cœur de colin à la crème de curry Torti Carottes Fruit BIO</p>	<p>Pommes de terre vinaigrette Flan d'épinards au fromage Salade verte Entremets pistache</p>	<p>Salade fermière Emincé de bœuf Frites Fruit</p>
Vendredi	<p>Boulettes de bœuf aux légumes Trio de légumes Fondus Président Yaourt aromatisé</p>	<p>Poisson pané Haricots verts Yaourt sucré Biscuit salé BIO aux céréales</p>	<p>Torsades au thon Meule de Bray BIO Yaourt aromatisé</p>

**CRUDITÉS**

FRUIT OU LÉGUME CRU

**CUIDITÉS**

FRUIT OU LÉGUME CUIT

**PLAT PROTIDIQUE**

VIANDE, POISSON, OEUF...

**FÉCULENTS**

POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

**PRODUITS LAITIERS**

FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

**MATIÈRES GRASSES**

BEURRE, CRÈME, HUILE...

**PRODUITS SUCRÉS**

SUCRE, PÂTISSERIES...

\* SANS PORC

