


Semaine 10 - Du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
VACANCES SCOLAIRES			

















Semaine 11 - Du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Saucisson sec  Poulet roti  Haricots verts  Fromage  Fruits de saison	 Carottes Calcutta  Gratin de ravioli  Fromage  Yop à boire	 Raita de betteraves  Poisson à la Bahianaise  Riz  Fromage  Bananes à la créole	 Salade nicoise  Gardianne de bœuf  Macédoine de légumes  Fromage  Compote maison

Semaine 12 - Du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Salade Surimi  Jambon sauce madère  Petites pois  Fromage  Surprise au chocolat	 Céleri remoulade  Alouette de bœuf  Frites  Fromage  Brunoise de fruits	Gastronomie périgourdine  Fromage  Pâtisserie	 Crudités Estivales  Koulibiac  Fromage  Panier de fruits

Semaine 13 - Du 25 au 29 Mars 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Rillettes  Sauté de veau  Duo de courgettes  Fromage  Fromage blanc	 Concombre à la crème  Chili con carne  Fromage  Pomme façon crumble	 Salade composée  Roti de porc sauce piquante  Poelée Lyonnaise  Fromage  Crème gourmande	 Radis beurre  Brandade de poisson  Fromage  Carpaccio d'Ananas

* Volaille VF

* Bœuf VBF


* Porc VPF


Nos plats sont cuisinés sur place.

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des arrivages.

Légende :

 Légumes et fruits crus

 Légumes et fruits cuits

 Plats protidiques

 Féculents

 Produits laitiers

 Graisses ajoutées

 Produits sucrés