
















Mars

Menu du 18 au 22 mars 2024

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	 Salade de riz Niçoise 10,12  Poulet au curry 1,7,10 Salsifis persillés 7 Kiwi	 Pois chiches en salade 10,12  Boulgour aux courgettes 1,7 Banane	 Ebly en salade 1,10,12 Filet de colin au citron 1,4,7 Soufflet aux poireaux 1,3,7 Orange	 Carottes râpées 10,12  Bœuf aux olives 1  Penne 1,7 Poire	Salade de pomme de terre 10,12 Poisson aux céréales 1,3,4  Épinards en branche à la crème 7 Pomme
Goûter	Banane Galettes bretonnes 1,3 Petit suisse 7	 Biscotte 1  Fromage blanc 7 Compote	Yaourt nature 7 Gâteaux maison 1,3	Gâteau de semoule 1,7 Compote	 Flutes 1 Chocolat  Yaourt nature 7
Bébé	Poulet poché Purée de courgettes Semoule 1	Purée de pomme de terre Purée de carottes	Poisson poché 4  Polenta Purée d'haricot vert	Bœuf poché Purée de potiron Floraline 1	Poisson poché 4 Purée d'épinards Semoule 1

Liste des allergènes




Le Chef
 vous souhaite
Un Bon appétit !
