



# MENUS

SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGE TOMATE VERMICELLE	FILET DE POULET* A LA CREME	PIZZA-TOMATE-  FROMAGE	FEUILLETE FROMAGE
CERVELAS  OBERNOIS	PUREE DE LEGUMES *	SALADE VERTE	CHILI CON CARNE*
PATES- EMMENTAL RAPE*	FROMAGE*		RIZ
YAOURT AROMATISE*	PARIS BREST	CREME DESSERT VANILLE*	FRUIT DE SAISON

SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CORDONS BLEU	TOMATE VINAIGRETTE	CAROTTES VINAIGRETTE*	POISSON PANE
PETIT POIS CAROTTES	BOURGUIGNON DE  BŒUF*	ŒUF DUR* SAUCE BLANCHE	SEMOULE – RATATOUILLE MAISON  <small>Classic French Ratatouille braised - pasta alternative</small>
FROMAGE*	PATES*	POMME DE TERRE VAPEUR* – EPINARD	FROMAGE*
FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCREE AU SUCRE DE CANNE*	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUIT ROUGE	SALADE DE FRUITS FRAIS

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
CONCOMBRE VINAIGRETTE	RILLETTE CORNICHONS	BETTERAVE VINAIGRETTE	NUGGETS DE BLE
SPAGHETTIS CARBONNARA* EMMENTAL RAPE*	CHIPOLATAS*	STEAK HACHE*	HARICOTS VERTS
	LENTILLES	FRITES* 	FROMAGE*
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	GLACE	FLAN PATISSIER

\*VBF/\*VPF/\*VF=VIANDE ORIGINE FRANCE \*PRODUIT LAITIER BIO \*PRODUIT LOCAL  
PAIN FOURNIS PAR LES BOULANGERS DE FORGES LES EAUX  
\*FECULENT BIO

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SELON L'APPROVISIONNEMENT.