



## Menus de MARS 2024

Lundi 4 Potage bio Petits légumes et boulgour Yaourt aromatisé bio	Mardi 5 Betteraves rouges bio Parmentier de boeuf Salade verte Fromage Banane bio	Jeudi 7 Macédoine de légumes Sauté de volaille Pâtes bio Fromage Compote de pomme bio	Vendredi 8 Potage bio Poisson meunière Purée de brocolis Brownies
Lundi 11 Potage bio Dos de colin Pâtes bio Crème dessert au chocolat	Mardi 12 Carottes bio râpées Paupiette de volaille Pois cassés Fromage Fruit bio	Jeudi 14 Potage bio Rôti de porc Pâtes bio Yaourt	Vendredi 15 Betteraves rouges bio Pizza Salade bio Fromage Banane bio
Lundi 18 Potage bio Feuilleté au fromage Ratatouille bio Fromage Fruit	Mardi 19 Saucisson à l'aïl Pilon de poulet Riz bio Liégeois chocolat bio	Jeudi 21 Carottes bio râpées Saucisse de Toulouse Lentilles bio Yaourt sucré	Vendredi 22 Potage bio Beignet de poisson Riz bio Fromage Fruit
Lundi 25 Betteraves rouges bio Flan de potiron à la vache qui rit Yaourt aromatisé bio	Mardi 26 Potage bio Pilon de poulet Chou-fleur bio Fromage Banane bio	Jeudi 28 Carottes bio râpées Sauté de porc au curry Pâtes bio Fromage Compote de pomme bio	Vendredi 29 Potage bio Raviolis à la tomate Liégeois chocolat bio



Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus  
en raison des impératifs de livraison, en fonction du cours des denrées ou de tout autre événement exceptionnel

**Les produits bio ainsi que le pain sont achetés auprès de fournisseurs locaux**