

Restauration scolaire—menus du 25 au 29 mars 2019

**Lundi 25**

Chou rouge bio/maïs blanc de dinde.

Brandade de morue  
Salade verte

Yaourt nature sucré

Goûter périscolaire:  
Pain/Nutella

**Mardi 26**

Lentilles, cervelas en salade

Saucisse de volaille  
Patates douces au four

Buche de chèvre

Goûter périscolaire:  
Yaourt sucré/gâteau



**Jeudi 28**

Friand au fromage  
Goulasch à la hongroise

Torsades au beurre bio  
Crème dessert praliné

Goûter périscolaire:  
Pain pâte de fruits ou miel

**Vendredi 29**

Haricots verts  
Haricots jaunes  
Mimolette

Galettes aux épinards  
Choux fleur bio gratiné

Kiwi jaune

Goûter périscolaire:  
Pain/confiture

**Mercredi 27**

Concombres fines herbes

Joue de porc confite  
Petit pois à l'étuvée

Emmental  
Chou à la crème

La viande est française. Les légumes et les fruits de saison sont issus de l'agriculture locale ou biologique.