





























Menus du 20 Mars au 24 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	
Salade de radis dès de brebis  Boulettes de bœuf tomatées  Pâtes torsades  Fruit  	Salade de Quinoa  Haut de cuisse de poulet   Haricots verts  Emmental Eclair au chocolat 	Carottes râpées  Sauté de bœuf  Riz Camembert Fruit 	
Goûter de l'accueil périscolaire	Goûter de l'accueil périscolaire	Centre de loisirs	
<i>Jus de fruit / Pain  / Pâte à tartiner</i>	<i> Pain / Miel / Fruit</i>		
Jeudi			Vendredi
Taboulé   Poisson sauce chef   Brocolis  Saint Nectaire  Compote de pommes 			<u>Menu végétarien</u> Betteraves à l'emmental  Œufs durs tomatés  Pommes de terre au four  Crème dessert vanille maison  
Goûter de l'accueil périscolaire	Goûter de l'accueil périscolaire		
<i>Lait / Céréales / Fruit</i>	<i>Gâteau / Fruit</i>		