

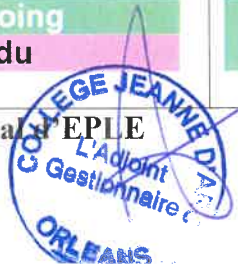
Menu du 25 au 29 mars 2024



Produits laitiers
Viandes, oeufs
Féculents
Fruits et légumes
Corps gras
Produits sucrés
Boissons

<u>Lundi 25 mars 2024</u>	<u>Mardi 26 mars 2024</u>	<u>Jeudi 28 mars 2024</u> <i>Menu végétarien</i>	<u>Vendredi 29 mars 2024</u>
Velouté de potiron Rutabaga	Salade de blé bio Taboulé maison	Salade de pommes de terre à l'anglaise background-color: #90EE90; text-align: center;">Salade de céleri en branches	Friand au fromage Quiche aux poireaux
Tripes à la mode de Caen Agneau crème d'ail	Blanquette de la mer Colin sauce beurre blanc	Trio de céréales sauce tomate background-color: #90EE90; text-align: center;">Cassoulet végétarien aux légumes variés	Galette au sarrasin background-color: #DC143C; text-align: center;">Truite au vin blanc
Semoule au beurre background-color: #90EE90; text-align: center;">Haricots verts bio	Pommes de terre vapeur background-color: #90EE90; text-align: center;">Blettes en gratin	Haricots blancs à la tomate background-color: #90EE90; text-align: center;">Tomates à la provençale	Quinoa bio background-color: #90EE90; text-align: center;">Salade de crudités
Saint-Nectaire Yaourt velouté	Tomme blanche Mozzarella	Comté Olivet cendré	Gouda Petits-suisse aromatisés
Purée de coing background-color: #DDA0DD; text-align: center;">Pain perdu	Litchis Clémentines bio de saison	Entremet pistache Panna cotta au coulis de framboise	Pamplemousse Kaki

Le Secrétaire général
Emmanuel Gallet



Le Principal
Alain Bonsang

