

## MENUS - ÉCOLES MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE DE CHANGÉ - SEMAINE 09 à 10

	PLAT	LUNDI 28/02/2022	MARDI 01/03/2022	MERCREDI 02/03/2022	JEUDI 03/03/2022	VENDREDI 04/03/2022
Fruits et légumes	Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	<u>Coleslaw</u>	<b>Maquereaux moutarde</b>	Sal de pépinettes <b>surimi</b>	Salade façon Niçoise
Viande poisson œuf	Plat principal	<b>Steak haché*</b>	Couscous végétarien	<b>Sauté de poulet bio*</b>	<b>Rôti de veau*</b>	<b>Filet de poisson</b>
Féculents et céréales	Plat d'accompagnement	Blé	Légumes/semoule	<u>Gratin poireaux/Pd terre</u>	<u>Carottes bio</u>	Riz
Produits laitiers	Produits laitiers et Desserts	Saint Nectaire	Buchette chèvre	Fromage	Petit suisse bio	Emmental bio
Desserts		<u>Fruit Bio</u>	<b>Mousse au chocolat bio</b>	Fruit	Fruit	Abricots sirop
			REPAS VÉGÉTARIEN			



	PLAT	LUNDI 07/03/2022	MARDI 08/03/2022	MERCREDI 09/03/2022	JEUDI 10/03/2022	VENDREDI 11/03/2022
Fruits et légumes	Hors d'œuvre	Pomelos	<b>Saucisson sec Sarthois*</b>	<u>Carottes au cumin</u>	Potage de légumes	Salade d'endives <b>et œuf</b>
Viande poisson œuf	Plat principal	<b>Pintade rôtie*</b>	<b>Filet de poisson</b>	Spaghettis et lentilles	<b>Longe de porc*</b>	<b>Gîte de bœuf braisé*</b>
Féculents et céréales	Plat d'accompagnement	Coquillettes bio	Gratin de chou fleur		Haricot beurre	Poêlée forestière
Produits laitiers	Produits laitiers et Desserts	Yaourt aromatisé	Buchette de lait	Fromage	Camembert	<b>Riz au lait bio</b>
Desserts			Fruit	<u>Compote de pommes</u>	Fruit	
				REPAS VÉGÉTARIEN		

\*Toutes les viandes fraîches sont d'origine française\*

Produits locaux

Ces produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits