

MENUS - ÉCOLES MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE DE CHANGÉ - SEMAINE 11 à 12

	PLAT	LUNDI 14/03/2022	MARDI 15/03/2022	MERCREDI 16/03/2022	JEUDI 17/03/2022	VENDREDI 18/03/2022
Fruits et légumes	Hors d'œuvre	Sal haricots verts bio	<u>Potage de légumes</u>	Salade de choux	Macédoine de légumes	<u>Radis pain beurre</u>
Viande poisson œuf	Plat principal	Galopin de veau	Sauté d'agneau*	Filet de poisson	<u>Dahl de lentilles corail</u>	Brochette de volaille
Féculents et céréales	Plat d'accompagnement	<u>Gratin Dauphinois</u>	Haricots plats/flageolets	Boulgour BIO		<u>Ratatouille</u>
Produits laitiers	Produits laitiers et Desserts	Tomme blanche	Emmental	<u>Yaourt bio</u>	Fromage	Semoule au chocolat
Desserts		Fruit	Fruit		Fruit bio	
					REPAS VÉGÉTARIEN	



Semaine "Printemps des Rillettes"

	PLAT	LUNDI 21/03/2022	MARDI 22/03/2022	MERCREDI 23/03/2022	JEUDI 24/03/2022	VENDREDI 25/03/2022
Fruits et légumes	Hors d'œuvre	<u>Carottes râpées vinaigrette</u>	Pamplemousse	<u>Salade verte garnie</u>	Rillettes maison DOIRE*	Champignons à la vinaigrette
Viande poisson œuf	Plat principal	Curry de dinde* coco	<u>Gratin de Pâtes Sarthoises</u>	Rôti de bœuf*	Filet de poisson	Chili sin carné
Féculents et céréales	Plat d'accompagnement	Epinards bio	Aux rillettes locales*	Purée de patates douces	Julienne de légumes	
Produits laitiers	Produits laitiers et Desserts	Tomme de montagne	Chèvre	Crème vanille bio	<u>Fromage blanc bio au miel</u>	Camembert
Desserts		Roulé à la Fraise	<u>Compote de pommes</u>		Fruit	<u>Pomme cuite</u>
<i>printemps des rillettes</i>						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