

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 11 Du 9 au 13 mars 2020	Endives, pommes et emmental Aiguillette de colin panée et son citron Petits pois à la parisienne Fromage blanc bio Fruit	Salade de pommes de terre et œuf Steak de veau Galette d'épeautre Épinards bio à la crème Yaourt bio Compote	Lentilles en salade Sauté bœuf aux carottes fait maison Émincé végétarien aux carottes fait maison Camembert Gâteau sablé à la frangipane bio	<u>Menu végétarien</u> Salade de betteraves Gratin de coquillettes bio aux légumes du soleil Yaourt bio au coulis de fraise Fruit
Semaine 12 Du 16 au 20 mars 2020	Salade grecque Sauté de dinde sauce Cantadou fait maison Œufs sauce Cantadou Pilaf de blé Primavera Yaourt à boire Compote	<u>Menu végétarien</u> Salade Casimir Galette courgette coco bio sauce tomate Haricots beurre Saint Paulin bio Fruit	Salade verte Risotto de poissons Liégeois chocolat bio Fruit	Céleri rémoulade Filet mignon de porc sauce moutarde fait maison Omelette bio Ratatouille Saint-Morêt bio Salade de fruits

*Plats proposés en alternative à la viande

**Plats préparés à base de produits bio

Les menus annoncés sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Service de la Restauration scolaire ne peut pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans les plats servis aux enfants car certains produits entrant dans leur composition sont susceptibles d'en contenir.