

Menu du 19 au 23 Mars 2018

SOUS RESERVE DES EFFECTIFS ET DES CONDITIONS D'APPROVISIONNEMENT

<p>LUNDI</p> 	<p>Mixte de salade verte /œuf dur OU Duo de chou</p> <p>Saucisses de Toulouse OU Navarin d'agneau Lentilles OU Haricots rouges</p> <p>Fromage OU yaourt au choix 1 BIO Compote OU cocktail de fruits 1 BIO</p>
<p>MARDI</p> 	<p>Salade de pâtes couleurs au surimi OU Salade de pommes de terre /Hareng-fumé</p> <p>Egrené de bœuf OU Poisson Bordelaise Provençale Chou-fleur OU Carottes rondelles</p> <p>Laitage au choix 1 BIO Fruits 1 BIO</p>
<p>JEUDI</p> 	<p>Salade cœur de palmier/olives OU Fonds d'artichaut en salade</p> <p>Bœuf Bourguignon OU Cuisse de cane Frites</p> <p>Produit laitier au choix 1 BIO fruits</p>
<p> VENDREDI</p> 	<p>Salade d'endives aux dés de fromage OU Pamplemousse</p> <p>P'tit brin de Veau OU Nuggets de poisson Haricots beurre OU Petits pois</p> <p>Laitage au choix 1 BIO Gâteau fourré Fruits 1 BIO</p>

L'Adjointe Gestionnaire,
Delphine MOUCHEUX

La Principale,
Corinne MOUTAUX

