

# MENU DU

## 04 au 08 mars 2024



		PRÉPARÉ SUR PLACE	BIO	LOCAL	DE SAISON
<b>LUNDI</b> <b>04/03</b>	<b>Taboulé</b>	X			
	<b>Escalope cordon bleu</b>	X			
	<b>Petits pois aux lardons</b>	X			
	<b>Fromage au choix</b>			X	
	<b>Compote gourde</b>				
<b>MARDI</b> <b>05/03</b>	<b>Tomates en salade</b>	X			
	<b>Filet de merlu sauce hollandaise</b>	X			
	Boulgour	X	X		
	<b>Yaourt vanille</b>			X	
	<b>Banane</b>				X
<b>MERCREDI</b> <b>06/03</b>					
<b>JEUDI</b> <b>07/03</b>	<b>Macédoine</b>				
	<b>Bœuf bourguignon</b>				
	<b>Carottes persillées</b>				
	Fromage				
	<b>Brownie</b>				
<b> VENDREDI</b> <b>08/03</b>	<b>Jambon blanc</b>	X		X	
	<b>Paupiette de veau</b>	X			
	<b>Lentilles</b>	X	X		
	<b>Yaourt bio nature</b>			X	
	<b>Kiwi</b>				X

**LÉGUMES ET FRUITS FÉCULENTS VIANDE POISSON ET ŒUF PRODUITS LAITIERS PRODUITS SUCRÉS**

Ces menus sont établis suivant le plan alimentaire diététique.  
Ils peuvent être modifiés en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnement.