






## Menu de la semaine

du 25 au 29 mars 2024

<p><b>LUNDI</b></p> <p><b>25/03</b></p>		<p>Potage / Pamplemousse / Frisée au croutons et lardons.</p> <p><b>Steak haché / Cordon bleu.</b>  <b>Haricots verts / Poêlée de légumes bio.</b></p> <p>Fromage / Yaourt bio           Fruits. </p>
<p><b>MARDI</b></p> <p><b>26/03</b></p>	<p>P A I N</p>	<p>Rillettes de thon / Salade composée / Avocat.</p> <p><b>Bœuf bourguignon / Pavé de dinde mariné.</b>  <b>Pomme vapeur.</b></p> <p>Fruits / Yaourt velouté / Liégeois chocolat.</p>
<p><b>JEUDI</b></p> <p><b>28/03</b></p>	<p>B I O</p>	<p><b>Fish and chips.</b>          Salade verte.</p> <p>Banoffee / Cheese cake.</p> <p> <b>SEMAINE DES LANGUES</b>          Du 18 au 23 mars 2024</p>
<p><b>VENDREDI</b></p> <p><b>29/03</b></p>		<p>Tartine Tomate (Jambon/fromage)</p> <p><b>Paella.</b></p> <p>Mousse au chocolat / Crème catalane.</p>

La Gestionnaire

K. LÉON



La Principale

M. LANDRY



Aide U.E à destination des écoles (fruits et légumes frais)

Aide U.E à destination des écoles (lait et produits laitiers)

Les viandes sont françaises, voire régionales ou départementales.