

**SEMAINE DU 25 au 29 MARS 2024**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	<p><b>Pain</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Chou blanc aux lardons et mimolette</li> <li>🍷 méli mélo de légumes râpés</li> <li>~</li> <li><b>Côtelettes d'agneau grillées</b></li> <li>🍷 Sauté de volaille au paprika</li> <li>🍷 Poêlée de quinoa aux légumineuses</li> <li>~</li> <li>Poêlée champêtre</li> <li>Salade verte</li> <li>~</li> <li>Tomme d'aquitaine</li> <li>Éclair au café</li> <li>Éclair au chocolat</li> </ul>	<p><b>Pain</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Radis à la croq'au sel</li> <li>Tzatziki</li> <li>~</li> <li>Saucisses de veau grillées</li> <li>🍷 Cote de porc aux herbes</li> <li>🍷 Tofu à l'italienne</li> <li>~</li> <li>🍷 pois cassés</li> <li>Salade verte</li> <li>~</li> <li>Cantal bleu d'auvergne</li> <li>Crème dessert divers parfums</li> </ul>	<p><b>Pain</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Salade de brie pané</li> <li>~</li> <li>🍷 Aiguillettes de poisson au sésame</li> <li>🍷 Parmentier de chou fleur et pois chiches</li> <li>~</li> <li>Julienne de légumes au curry</li> <li>Salade verte</li> <li>~</li> <li>Petits suisses aux fruits</li> <li>Corbeille de fruits de saison</li> </ul>	<p><b>Pain</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Champignons fraîcheur</li> <li>🍷 Tomates mozzarella/origan</li> <li>~</li> <li>Cordon bleu</li> <li>🍷 Langue de bœuf sauce piquante</li> <li>🍷 Bolognaise végétale</li> <li>~</li> <li>Coquillettes</li> <li>Salade verte</li> <li>~</li> <li>Fromage portion</li> <li>Crêpe sucrée</li> </ul>	<p><b>Pain</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Gaufrette gourmande thon/mozzarella</li> <li>🍷 Gaufrette gourmande au bacon</li> <li>~</li> <li>🍷 Sauté de bœuf aux olives</li> <li>🍷 Omelette au fromage</li> <li>~</li> <li>Haricots beurre persillés</li> <li>Salade verte</li> <li>~</li> <li>Yaourt aux fruits</li> <li>Corbeille de fruits de saison</li> </ul>
Diner	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Salade haricots verts</li> <li>~</li> <li>🍷 Craquelin comtois</li> <li>~</li> <li>Salade verte</li> <li>~</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Corbeille de fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Salade de tortis océan</li> <li>~</li> <li>🍷 Crêpe jambon/champignons</li> <li>~</li> <li>Salade verte</li> <li>~</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>Corbeille de fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avocat sauce cocktail</li> <li>Jambon grillé sauce porto</li> <li>~</li> <li>🍷 Pommes de terre rôties au paprika</li> <li>~</li> <li>Salade verte</li> <li>~</li> <li>Maroilles</li> <li>🍷 Pomme caramélisée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Salade fromagère</li> <li>~</li> <li>🍷 Pizza thon/saumon</li> <li>~</li> <li>Salade verte</li> <li>~</li> <li>Reblochon</li> <li>🍷 tiramisu</li> </ul>	<p>Bon appétit</p> 

La Provisure, D.AUBERTIN La Gestionnaire, I PELLETIER

ALTERNATIVE VEGETALE

LOCAL

BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés  
en fonction des approvisionnements et des effectifs

🍷 LOCAL FAIT MAISON

🍷 FAIT MAISON