Menus du mois de MARS 2024

	Du 11/03 AU 15/03	DU 18/03 AU 22/03	Du 25/03 AU 29/03	
Lundi	Végétarien Salade verte Pané de blé /tomate/mozzarella Coquillettes Banane	Macédoine au maïs Sauté de poulet sauce forestière Riz / carottes Mousse au citron	Betteraves rouges au surimi Cordon bleu Epinards / p. d terre Ile flotante	
Mardi	Œufs durs mayonnaise Brocolis / p.d terre Pilon de poulet tex / mex Crème dessert vanille	Végétarien Omelette à l'emmental Frites Vache qui rit Fruit de saison	Chipolatas Farfalles sauce au poivre Camembert Gâteau au chocolat	
Mercredi		pas d'école !!!	pas d'école !!!	
Jeudi	Cake salé (jambon,gruyère,mimolette) Salade composée Carré frais Cocktail de fruits frais (maison)	Duo de salade Lasagnes au saumon Yaourt aromatisé	Roulé de jambon à l'emmental Frites Chanteneige Fruit de saison	
Vendredi	Colin à la provençale Semoule / haricots verts Coulommiers Fromage blanc sucré	Roti de dinde sauce brune Petits pois / purée Tomme blanche Compote pomme / fraise	Végétarien Carottes râpées Croc monsieur au chèvre. p. rissolées Liégeois vanille	

Pâtisserie réalisée par le Chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

DUPONT RESTAURATION