

# MENU

Du 22 février au 26 mars 2021

Réalisé selon le PNNS (programme national nutrition santé). Arrêté du 30 septembre 2011

Lundi 22 février	Mardi 23 février	Jeudi 25 février	Vendredi 26 février
Œuf dur Lasagnes végétales Yaourt nature sucré	Carottes râpées Paupiettes de dinde Courgettes Tarte pommes	Rosette Daube coquillettes fromage fruit	Salade chou rouge Moule Frites Crème chocolat
Lundi 01 mars	Mardi 02 mars	Jeudi 04 mars	Vendredi 05 mars
Tomates Mozzarella Nuggets Haricots verts Liégeois vanille	vermicel Paëlla poisson Fromage/ fruit	Concombre Pâtes carbonara Salade de fruits	Pizza Sauté de veau Carottes Eclair choc.
Lundi 08 mars	Mardi 09 mars	Jeudi 11 mars	Vendredi 12 mars
Salade croutons Couscous Semoule/légumes compote	Macédoine Roti de porc Haricots blancs Fromage/ fruit	haricots verts vinaigrette boule végétale Pommes vapeur Yaourt aromatisé	Salade piémontaise Poisson pané Choux fleur Paris Brest
Lundi 15 mars	Mardi 16 mars	Jeudi 18 mars	Vendredi 19 mars
Jambon blanc Poulet rôti poêlée mousse chocolat	Salade composée Escalope panée Coquillettes Fromage/ fruits	Potage légumes Hamburger Frites Yaourt sucré	Pâte en salade Poisson Purée carotte Fromage/ fruits
Lundi 22 mars	Mardi 23 mars	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
Betterave Omelette de pommes de terre Salade verte Crème vanille	Salade de chèvre Côtes de porc Petits pois Fromage/ fruit	Pâté de campagne Wing's de poulet brocolis Gâteau basque	Friand fromage Boule de bœuf Haricots beurre Fromage/fruit

Sous réserve de modifications !!

Menu végétarien produits locaux produits bio