MENU
Du 25/03/2024 au 31/03/2024

MENU SANS VIANDE

	MIDI	SOIR
Lundi 25	Tarte poireaux	Chou rouge
	Saucisse veggie	Canneloni veggie
	Lentille verte locale	
	Petit suisse nature sucré	Rondelé nature
	Salade de fruit	Crème vanille
Mardi 26	Duo tomate oeuf	Potage de légumes
	Omelette	Tomate farcie veggie
	Pâte locale	******
	Yaourt nature sucré	Chaussée aux moines
	Compote	Kiwi
Mercredi 27	Duo de crudités	Mâche
	Hachis parmentier veggie	Nuggets de blé
	Batavia	Farfalles
	Kiri	Skyr
	Novly	Pomme
Jeudi 28	Carotte râpée vinaigrette	Terrine de légumes
	Filet de lieu en sauce	Pavé de poisson bordelaise
	Semoule bio	Pomme de terre vapeur
	Camembert	Yaourt nature
	Flan	Orange
Vendredi 29	Salade de pépinette (fromage, tomate, olive)	Quiche
	Omelette	Pavé de poisson
	Ratatouille à l'huile d'olive	Pomme de terre vapeur locale
	******	Pavé le brin
	Banane	Poire
Samedi 30	Terrine de poisson	Endive emmental et noix
	Nuggets de blé	Roulé au fromage
	Compotée d'aubergine	Riz pilaf
	Tomme noire	******
	Salade de fruit	Yaourt gourmand
Dimanche 31	Terrine avocat et crabe	Céleri rémoulade
	Pavé de poisson bordelaise	Omelette
	Gratin de brocolis et pomme de terre	Pomme sautée
	Saint agur	Fromage blanc
	Pâtisserie	Fruit

Légende des pictogrammes :

: Produit local : EARL des Varennes : Du producteur au consommateur : Ferme du chat blanc : Loi EGALIM : Agriculture Biologique