

**MENUS ELIOR
DU 10/03 AU 28/03**



	LUNDI 10/03 <i>Repas végétarien</i>	MARDI 11/03	JEUDI 13/03 <i>Circuit Afrique du Nord</i>	VENDREDI 14/03
DU 10/03 AU 14/03				Coquillettes sauce cocktail
	Quenelles sauce tomate	Sauté de bœuf Au paprika	Couscous poulet	Beignet calamar
	Riz de grand-mère	Penne Carotte braisées	Semoule	Purée de PDT
	Fraidou	Mimolette	Yaourt nature lait entier	
	Compote pommes	Corbeille de fruits	Gâteau citron amande	Fruits de saison *

	LUNDI 17/03	MARDI 18/03	JEUDI 20/03 <i>Repas végétarien</i>	VENDREDI 21/03
DU 17/03 AU 21/03		Salade verte aux croûtons		Salade de riz
	Spaghetti bolognaise	Emincé haut cuisse de dinde au curry	Nuggets de blé	Pavé de colin
		Epinards béchamel Riz de grand-mère	Pommes vapeur	Julienne de légumes au basilic Blé
	St Môret		Yaourt nature lait entier	
	Fruit de saison *	Muffin nature pépites choco noir	Fruit de saison *	Mousse au chocolat au lait

	LUNDI 24/03	MARDI 25/03 <i>Repas végétarien</i>	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
DU 24/03 AU 28/03	Salade verte au maïs		Taboulé de céréales	Rémoulade de céleri
	Sauté de poulet à la moutarde	Pané de blé fromage épinards	Cordon bleu	Curry de colin
	Ratatouille Riz de grand-mère	Coquillettes Assaisonnement du midi	Haricots beurre au basilic Boulgour	Purée de PDT
		Petit fruits Lait entier		
	Cake marbré	Fruit de saison *	Fruit de saison *	Compote pommes pêches

****Les menus proposés sont susceptibles d'évoluer****

Mis à jour le 11/02/2025

La sauce vinaigrette est proposée à part



* Aide UE à destination des écoles

