







Menus Mars



Mercredi à 4 mars	Salade composée Carottes, maïs	  
	Saucisse de Toulouse / lentilles Pomme	



Mercredi à 11 mars	Radis beurre	
	Spaghettis façon carbonara	
	Fromage blanc	




Mercredi à 18 mars	Assortiment de saucisson	
	Côte de porc/ haricots rouges	
	Flan nappé au caramel	


Mercredi à 25 mars	Salade de chèvre chaud		PT+GT: taboulé, sandwich jambon, chips, clémentine
	Steak haché / haricots verts		
	Clémentines		






Menus Avril



Mercredi à 1er avril	Concombres à la crème	 
	Sauté de dinde/ riz	
	Yaourt brassé aux fruits	

Mercredi à 8 avril	Pâté de campagne	 
	 Cordon bleu/ petits pois	
	Ananas au sirop	

Mercredi à 15 avril	Salade de betteraves et thon	
	Merguez / semoule	
	Mousse au chocolat	

-  viande, fruits et légumes locaux
-  viande de boeuf français
-  produit surgelé
-  viande de porc français
-  plat fait maison

