

RESTAURATION COLLECTIVE		MENUS	
lundi, mars 04, 2024	mardi, mars 05, 2024	jeudi, mars 07, 2024	vendredi, mars 08, 2024
(végétarien) velouté de potiron** omelette de pommes de terre haricot vert** fruit	rapé d'hiver* (carotte/pomme/céleri) poulet à la forestière riz fromage blanc confiture*	feuilleté au fromage steack haché frites compote**	œuf au thon poisson panée carottes persillées** flan patissier
lundi, mars 11, 2024	mardi, mars 12, 2024	jeudi, mars 14, 2024	vendredi, mars 15, 2024
carottes rapées** hachis parmentier yaourt au fruit**	pâté/cornichon émincé de dinde petit pois carottes* gateau maison	(végétarien) cœur de palmier/betterave* ravioli de légume** fruit	soupe de légume* poisson sauce meunière haricot beurre compote**
lundi, mars 18, 2024	mardi, mars 19, 2024	jeudi, mars 21, 2024	vendredi, mars 22, 2024
macédoine de légumes lasagne tarte au pomme	velouté de choux fleur** colombo de poulet semoule fruit	(végétarien) mini samoussa aux légumes, salade verte dahil de lentille corail et œuf compote** biscuit	salade d'hiver (thon/maïs/pomme) colin et brocoli* sauce yaourt nature**
lundi, mars 25, 2024	mardi, mars 26, 2024	jeudi, mars 28, 2024	vendredi, mars 29, 2024
choux fleur vinaigrette** croque monsieur salade verte gateau maison	pizza filet de poulet aux salsifis compote**	(végétarien) carottes rapées** couscous de légumes crème dessert**	soupe de légumes* crumble de poisson et petits légumes fruit
MONTPEZAT D'AGENAIS			
produit BIO**/plat BIO*			
Les menus sont susceptibles de subir des modifications			

