

18/03/24	19/03/24
<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées* - Lasagne végétarienne avec lentilles corail - Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de coquille surimi - Rôti de porc** - Purée de carottes à la vache qui rit - Fromage à la coupe
21/03/24	22/03/24
<ul style="list-style-type: none"> - Céleri rémoulade - Rougail saucisse** - Semoule - Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de blé et dès de fromage - Nuggets de poisson - Haricots vert - Fruit de saison*
25/03/24	26/03/24
<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte et dès de fromages - Chili sin carne - Riz créole - Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de quinoa aux crudités - Rôti de bœuf** - Carottes* braisées - Crème à la vanille
28/03/24	29/03/24
<ul style="list-style-type: none"> - Rillettes de thon au fromage frais - Colombo de poulet** - Semoule - Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre*sauce bulgare - Filet de lieu citronné - Poêlée de légumes* - Semoule au caramel

« Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'pro »

Tous les lundis « menu végétarien »

*Fruits et légumes des producteurs locaux de Sud-Ouest Primeurs

**Viande origine FRANCE boucherie LABELLE ROUGE de Saint-Nauphary