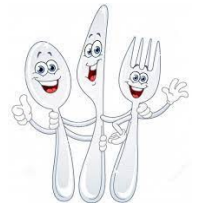







# Menus du 20 au 24 mars



En cas de difficulté d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés.

lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Carottes râpées	<b>Menu végétarien</b>	Velouté de champignons	Céleri rémoulade	Salade de riz au thon vinaigrette
Rôti de veau sauce tomate	Betteraves mimosa	Cuisse de poulet rôtie au jus	Filet d'églefin sauce normande	Jambon blanc sauce porto
Haricots beurre persillés <b>CE2</b>	Raviolis ricotta épinard sauce tomate	Carottes persillées	Gratin de poireaux et pomme de terre	Haricots verts persillés <b>CE2</b>
Tome blanche	Yaourt	Pont l'évêque	Coulommiers	Reblochon <b>AOP</b>
Pêche au coulis de framboises et chantilly	Poire	Pomme <b>BIO</b>	Orange	Kiwi
				
		Chocolat chaud Barre bretonne		
			Appellation Label Rouge ou Appellation d'Origine Contrôlée /Igp / Bbc	Issu de l'agriculture biologique