Les menus des mercredis de mars et avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

Chaque jour le pain servi est BIO	Merchr.6 mars	Merchr. 13 mars	Merchr.20 mars	Merchr. 27 mars	Merchr. 3 avril	vacances....	Merchr. 24 avril
 REPAS	Salade de pomme de terre andalouse <i>(tomates, olives et basilic)</i> Vache picon Beignets de calamars et citron Gratin de brocolis et pommes de terre lamelles Fruit de saison local 	Laitue locale vinaigrette Coulommiers à la coupe Rôti de veau au jus Purée Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Saint Marcellin à la coupe Colin sauce basilic Poêlée printanière Beignet aux pommes	Carottes râpées locales maison St Morêt Poulet rôti Coquillettes au beurre +râpé Crème dessert caramel	Salade de pois-chiches Bonbel Sauté de bœuf aux olives Haricots verts à l'huile d'olive et au persil Fruit de saison local 		Taboulé Mimolette Escalope viennoise + citron Petits pois braisés Fruit de saison local
PETIT DEJEUNER	Yaourt sucré Pain-beurre-confiture ou miel Jus de pomme	Lait et Choco pops ou Miel pops Fruit <i>(préparé sur place)</i>	Fromage blanc sucré Pain au chocolat Jus d'orange	Yaourt aromatisé Pain-beurre-confiture Jus multifruits	Lait + cacao Pain-beurre-confiture ou miel Compote de pommes		Fromage blanc aromatisé Pain-beurre-confiture Jus multifruits
GOUTER	Fromage blanc aromatisé Spéculos Jus d'orange	Jus d'ananas Gaufre Yaourt fruité	Jus multifruits Cookies Flan vanille	Jus de raisin Pain Barre de chocolat	Jus d'orange Plumetis au chocolat Petit suisse sucré	Petit roulé à la fraise Flan vanille Jus de pomme	