



MENUS DU 2 AU 6 MARS

<u>LUNDI</u> Carottes râpées* Colin meunière Riz basmati* Yaourt à la vanille*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat*
<u>MARDI</u> Soupe de légumes* Poulet à la tomate Pâtes* Compote de pommes et abricots	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage*
<u>MERCREDI</u> Endives en salade et toast de chèvre* Boulettes d'agneau et leur jus Polenta* Dessert au choix *	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Madeleines au citron*
<u>JEUDI – Menu végétarien</u> Lentilles en salade* Curry de légumes au lait de coco Quinoa* Milk-shake à la banane*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau maison à la noix de coco et chocolat*
<u>VENDREDI</u> Salade verte* Omelette à l'emmental et blancs de dinde* Crumble à la pomme et fruits rouges*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche

- *Produits issus de l'agriculture biologique.
- Repas accompagnés de pain complet à volonté.
- Les assaisonnements sont au jus de citron*, vinaigre balsamique, huile d'olive* et de colza.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain*, fromage* et pommes*).