

MENUS DU 30 MARS AU 3 AVRIL

<p><u>LUNDI</u> Concombre en salade* Riz au saumon et à la crème* Yaourt à la vanille*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat*</p>
<p><u>MARDI</u> Carottes râpées Poulet basquaise Pâtes* Compote pomme/poire*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage</p>
<p><u>MERCREDI</u> Salade d'endives* Quiche lorraine * Dessert au choix*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Muffin au chocolat</p>
<p><u>JEUDI – MENU VEGETARIEN</u> Lentilles en salade * Curry de légumes au lait de coco* Quinoa Crème soja chocolat*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau aux poires maison</p>
<p><u>VENDREDI</u> Salade verte et croutons* Blanquette de veau Boulgour* Fruits à croquer (poires, pommes, kiwis)*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche</p>

- *Produits issus de l'agriculture biologique.
- Repas accompagnés de pain complet ou de campagne 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*).