

École de MENUS DU MOIS DE



2020










Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

 <p>Semaine du 09 au 13.03</p>	<p>Toast Au Chèvre</p> <p>Gratin De Pâtes Aux Légumes</p> <p> Salade Verte</p> <p>Fromage</p> <p>Salade De Fruits</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poulet Rôti</p> <p>Poivronnade</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>	<p>Pomme De Terre Tartare</p> <p>Poisson Du Marché</p> <p>Épinards Béchamel</p> <p>Fromage</p> <p>Flan Vanille</p>	<p> Radis Beurre</p> <p>Petit Salé</p> <p>Haricots Blancs</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit De Saison BIO</p>
<p>Semaine du 16 au 20.03</p> 	<p>Mousse De Foie</p> <p>Escalope De Dinde Viennoise</p> <p>Petits Pois</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit De Saison</p>	<p>Salade De Riz</p> <p>Émincé De Bœuf Vbf Aux Épices</p> <p>Haricots Verts BIO</p> <p>Laitage BIO</p> <p>Gâteau Aux Amandes</p>	<p>Soupe De Lettres</p> <p> Omelette</p> <p>Poêlée De Légumes de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Crème Vanille</p>	<p>Concombre BIO Bulgare</p> <p>Poisson Sauce Citronnée</p> <p>Boullgour</p> <p>Laitage</p> <p>Pomme Cuite Crème Anglaise</p>
<p>Semaine du 23 au 27 03</p> 	<p>Feuilleté Fromage</p> <p>Steak Haché vbf</p> <p>Haricots Beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit De Saison BIO</p>	<p>Carottes Râpées Au Sésame</p> <p>Tortellinis Épinards Ricotta</p> <p> Fromage BIO</p> <p>Poire Chocolat</p>	<p>L'ITALIE</p>	<p>Potage De Légumes</p> <p>Rôti De Porc À La Moutarde</p> <p>Brocolis</p> <p>Laitage</p> <p>Brownie</p>

en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais – Préparation faites «Maison» - Produits laitiers

-céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales,

 Menu
végétarien

Bon appétit les enfants!

