

MENU DU 24 au 28 Mars 2025

* Fait maison

* Fait avec les enfants

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
"PETITS POTS"				
<p>Filet de poisson Carottes vichy Boullgour FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes</p>	<p>Cœuf dur PDT Haricots beurre FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes</p>	<p>Filet de poisson Legumes divers Cereales FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes</p>	<p>Sauté de veau Courgettes PDT FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes</p>	<p>Filet de dinde Jardiniere de legumes FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes</p>
"ASSIETTES"				
<p>Chou rouge vinaigrette Filet de poisson Carottes vichy Boullgour Fromage fruit</p>	<p>Carottes rapées Omelette Haricots beurre PDT Roties Creme caramel</p>	<p>Soupe de légumes Pizza au thon Milk shake fruit</p>	<p>Celeri vinaigrette Sauté de veau Courgettes PDT Fromage Fruit</p>	<p>Chou blanc Filet de dinde Jardiniere de légumes Crumble de pommes</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Pain confiture Fruit Yaourt</p>	<p>Pain Chocolat Lait Fruit</p>	<p>Cake Lait Fruit</p>	<p>Pain beurre fruit Yaourt</p>	<p>Fruit Pain Miel Lait</p>

Le pain de la Semaine :
Farine T65 blees anciens
Ferme Saint Amant
Saizerais

