MARS 2024

Menus

Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Panais râpé Paupiette de veau Purée d'épinards & Céréales d'Antan Mimolette	Cari d'agneau imperial Ecrasé de pomme de terre Pont l'Evèque	Chicon en voyage Gnocchi au pesto Yaourt aux fruits AB local	Mâche maïs Filet de poisson Sauce Armoricaine Quinoa Poireaux à l'étouffée Riz au Lait Abet fait maison
Lundi 18 mars	**Mardi 19 mars**	**Jeudi 21 mars**	**Vendredi 22 mars**
Carottes râpées Goulash Petits pois Fromage fondu	Pilaf de choux fleur & pois chiches au safran Comte Fruit de saison	Céleri rave Escalope de dinde au curry Potée de choux rouge aux pommes & pommes de terre grenailles Bleu	Œuf dur au cumin Gratin de haricots blanc aux épinards sauce aurore Far Breton fait maison
Lundi 25 mars	**Mardi 26 mars**	**Jeudi 28 mars**	**Vendredi 29 mars**
Poêlée de champignons au paprika Polenta crémeuse Emmental Fruit de saison	Pamplemousse à la Marocaine Pizza au thon Salade Camembert camembert à 40% MG	Salade Rainbow Filet de poisson sauce citron Navets (nouveaux) glacés Blé Petit suisse nature	Céleri rave Poulet Yassa Millet Crème dessert chocolat crème dessert chocolat AB local

NB : Les aliments suivis du sigle (AB) sont issus de l'agriculture biologique.

Direction de la communication - Imprimerie municipale