

**MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES**

> Nota: Les menus sont sujets à modifications en fonction des aléas des livraisons - Quatre fois par semaine le pain est **BIO** <
>>> **Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes: Merci de consulter l'affichage semestriel dans chaque restaurant** <<<

S13 LUNDI 25 MARS	 ENTREE LUNDI SALADE ROMAINE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET AUX CROÛTONS	 PLAT PRINCIPAL LUNDI DOS DE CABILLAUD À LA PROVENCALE	 ACCOMPAGNEMENT LUNDI POLENTA CRÉMEUSE	 FROMAGE - LAITAGE LUNDI FRUIT DE SAISON	 DESSERT LUNDI FRUIT DE SAISON
S13 MARDI 26 MARS	 ENTREE MARDI SALADE VERTE ET THON	 PLAT PRINCIPAL MARDI OMELETTE AU FROMAGE	 ACCOMPAGNEMENT MARDI POÊLÉE DE LÉGUMES ET PENNE	 FROMAGE - LAITAGE MARDI FRUIT DE SAISON	 DESSERT MARDI FRUIT DE SAISON
S13 MERCREDI 27 MARS	 ENTREE MERCREDI CAROTTES RÂPÉES	 PLAT PRINCIPAL MERCREDI RÔTI DE BOEUF AU JUS	 ACCOMPAGNEMENT MERCREDI POMMES SAUTÉES	 FROMAGE - LAITAGE MERCREDI CAMEMBERT	 DESSERT MERCREDI ANANAS AU SIROP MAISON
S13 JEUDI 28 MARS	 ENTREE JEUDI GRILLÉ AU FROMAGE	 PLAT PRINCIPAL JEUDI STEAK HACHÉ	 ACCOMPAGNEMENT JEUDI PURÉE DE BROCOLI	 FROMAGE - LAITAGE JEUDI FRUIT DE SAISON	 DESSERT JEUDI FRUIT DE SAISON
S13 VENDREDI 29 MARS	 ENTREE VENDREDI SALADE CAESAR	 PLAT PRINCIPAL VENDREDI RAVIOLI RICOTTA ET EPINARDS	 ACCOMPAGNEMENT VENDREDI FRUIT DE SAISON	 FROMAGE - LAITAGE VENDREDI GÂTEAU D' ANNIVERSAIRE	 DESSERT VENDREDI GÂTEAU D' ANNIVERSAIRE