















## SEMAINE 10 à 14

Mercredi 4 Mars 2020	Mercredi 11 Mars 2020	Mercredi 18 Mars 2020	Mercredi 25 Mars 2020 	Mercredi 1er Avril 2020
Salade de pâtes 	Macédoine mayonnaise	Endives et Noix 	Pois chiches aux échalotes 	Taboulé 
Poulet Rôti aux herbes	Cordon Bleu	Escalope viennoise	Raviolis de légumes sauce tomate 	Colin pané et citron
Petits pois et carottes 	Haricots verts 	Coquillettes 		Epinards béchamel 
Samos	Yaourt aromatisé	Camembert	Edam	Camembert
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Pomme au four 	Fruit de Saison	Fruit de Saison

## SEMAINE 15

Mercredi 8 Avril 2020	
Salade de crudités de saison	
Sauté de boeuf au paprika 	
Haricots verts 	
Gouda	
Crème Vanille	



Fait Maison



Viande Bovine Française



Label Rouge

Légendes :



BIO



Journée Végétarienne

Accompagnement en gras = Garniture des maternelles . Pain Bio à chaque repas

Information : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, il est possible de retrouver des traces de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

