

Menu du 17 mars au 21 mars 2025

Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars 
<p>Potage sans féculents </p> <p>Merguez </p> <p>Blé  tomates cuites</p> <p>Verre de lait </p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de pomme de terre  museau</p> <p>Sauté de poulet aux herbes</p> <p>Purée de carottes et céleri</p> <p>Chèvre</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin de courgettes  et</p> <p>Pomme de terre </p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Sauté de porc  orloff</p> <p>Sauté de dinde </p> <p>Frites  </p> <p>Camembert </p> <p>Compote </p>	<p>Radis  </p> <p>Œufs durs à la crème</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Riz au lait maison</p>
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  
Gouter Céréales lait	Goûter Yaourt biscuits / BN mater	Goûter Biscottes pâte à tartiner	Goûter Pain beurre  chocolat	Gouter Muffin



Bonjour ! Jeudi, les enfants de maternelle pourront découvrir le nouveau mobilier du restaurant scolaire.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay