

MENU DU MOIS DE MARS 2024 - Boissy saint Léger

Semaine 09	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 01
CA P.A.s1					Haricots verts vinaigrette Poisson pané citron Coquillettes Fromage Fruit
Semaine 10	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
P.A.s2	Salade verte Filet de poisson sauce dieppoise Blé aux petits légumes Fromage Compote	Lentilles en salade Omelette Ratatouille Yaourt Fruit	Tarte au fromage Daube à la niçoise Purée de carottes Fromage Fruit	Betterave vinaigrette Raviolis Aux 6 légumes Fromage Fruit	Salade coleslaw Roti de porc* Poêlée campagnarde Fromage 🍷 Gélifié vanille
Semaine 11	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
P.A.s3	Sardines Sauté de dinde à l'andalouse Petits pois carottes Fromage Fruit	Pomelos Hâchis parmentier Fromage Crème caramel	Tomates, maïs Emincé de boeuf Gratin de courgettes Fromage Mille feuilles	Radis beurre Omelette Macaronis Fromage Cocktail de fruits	Taboulé Filet de poisson meunière Poêlée bretonne Fromage 🍷 Fruit
Semaine 12	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
P.A.s4	Concombre vinaigrette Escalope de volaille Haricots rouges Fromage Mousse chocolat	Pizza Rôti de boeuf Jardinière Fromage blanc Fruit	Salade panachée Filet de poisson sauce aurore Duo de riz aux petits légumes Fromage Compote	Chou-fleur en salade Couscous végétal Fromage 🍷 Fruit	Carottes râpées vinaigrette Eufs durs florentine Epinard à la crème Fromage Eclair au chocolat
Semaine 13	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
P.A.s1	Chou rouge Brandade de poisson Fromage 🍷 Gélifié chocolat	Pommes de terre en salade Bœuf en carbonnade Carottes persillées Fromage Fruit	Coupelle de volaille Côte de porc* Haricots blancs à la tomate Fromage Fruit	Concombre Lasagnes végétales Fromage Fruit	Betterave en salade Filet de poisson citronné Macaronis Fromage Dessert de Pâques

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. * Les jours où il y a du porc, un autre aliment de substitution est prévu.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Sigo (bio, aop, aoc, igp, label rouge) – Bio

MENU DES GOÛTERS

DU MOIS DE MARS 2024

<i>semaine</i>	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
9					1-mars Yaourt aux fruits Gâteaux secs
10	4-mars Flan pâtissier Fruit	5-mars Pain Fromage Jus de pomme	6-mars Pain chocolat Lait	7-mars Mousse chocolat Gâteaux secs	8-mars Brioche Fruit
11	11-mars Baguette viennoise Pâtes de fruit	12-mars Gaufre Fruit	13-mars Croissant Fruit	14-mars Fromage blanc Fruit	15-mars Compote Gâteaux secs
12	18-mars Barre bretonne Fruit	19-mars Pain viennois Fromage Jus de raisin	20-mars Beignet chocolat Fruit	21-mars Crème caramel Gâteaux secs	22-mars Yaourt Fruit
13	25-mars Cake Fruit	26-mars Mosaïque de fruit Gâteaux secs	27-mars Brioche Barre au chocolat	28-mars Pain Fromage Fruit	29-mars Gélifié vanille Gâteaux secs