



Menu du mois de Mars 2024

Sous réserve de modifications selon les approvisionnements

Lundi 04 menu végétarien	Mardi 05	Jeudi 07	vendredi 08
Salade composée	Salade de carotte persillée	Salade de concombre	Croc Salade
Dombrés+haricot rosé	Emincé de poulet aux légumes	Fricassé de lapin	Chiquetaille de morue
	Purée de PDT	Riz+ratatouille	Banane jaune
Yaourt	yaourt		
Fruit frais	Fruit frais	Gâteau	Yaourt
Lundi 11	Mardi 12 menu végétarien	Jeudi 14	vendredi 15
Salade de pâte	gratin de germe de soja/carotte	Salade de laitue	Salade de tomate
Boulette d'agneau		Poulet fermier basquaise	colombo de poisson
Mélange campagnarde	Couscous végétarien	coquille	Riz
		Fromage	
Compote de fruits	Yaourt	Fruit frais	Fruit frais
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21 menu végétarien	Vendredi 22
Salade de christophine	Salade exotique	Poêlé forestière	Duo de choux
boulette de bœuf	Sauté de veau au légume	Lentille et giromon	Steak de thon
Giromonade	Igname		Riz +Poêlée de légumes
	Fromage	Fromage	
Gâteau	Fruit frais	Compote de fruits	Fruit frais
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	
Betterave en dés	salade exotique	Macedoine mayo	
Pilon de poulet	Court-bouillon poisson	Boeuf local	
Mélange campagnarde	Banane jaune	Riz safrané aux légumes	
Fromage		Fromage	
Gâteau	Yaourt	Compote	

Bonne fête de Pâques

Le crabe est mis à l'honneur durant les vacances de Pâques. On le connaît sous le nom de crabe de terre, crabe de mer, crabe à barbe ou touloulou. Il est consommé principalement en kalalou, en dombrés, en matété ou en colombo . Crustacés très appréciés mais victime de la surpêche.



Manger à la restauration scolaire, c'est sympa et intelligent