



LUNDI 11 MARS 2024

Taboulé / Riz niçois / Pommes de terre du p'tit bouchon

Crêpinette de porc / Émincé de porc ail et fines herbes
Flan de courgettes à la mozzarella / **Carottes braisées**

Yaourt nature / **Œufs au lait**

Clémentines / **Banane**

MARDI 12 MARS 2024

Œuf mayonnaise / Salade de gésiers confits / Terrine de poisson

Poulet aux cacahuètes et lait de coco / Sot l'y laisse à la crème de champignons

Lentilles / **Flageolets**

Fleur d'Aunis / Brie

Pomme / **Kiwi**

JEUDI 14 MARS 2024

Salade de chou blanc / Champignons à l'ail / Chiffonnade fermière

Dos de cabillaud au curry / Poisson du marché /
Galette de légumes panée

Poêlée d'haricots beurre / **Courges et pommes de terres sautées**

Comté / Edam

Pudding fondant-croquant au chocolat et noisettes / Tarte tatin

VENDREDI 15 MARS 2024

Pamplemousse / **Salade d'automne** / Champignons cocktail

Steak haché sauce BBQ / Poivrons farcis
Frites / **Pommes duchesse** / Fondue d'endives

Fromage blanc / **Entremets café**

Ananas au sirop / **Pomme caramel beurre salé**



Le Cuisinier,
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,
Mme LAFFITE Pascale

Le Principal,
M. SOURIS Jean François

DENREES BIO* **REPAS VEGETARIEN***

Les viandes bovines servies dans ce restaurant scolaire sont d'origine française.