



## LUNDI 25 MARS 2024

Verrine de courge rapée / Taboulé d'hiver / Chiffonnade de laitue à l'emmental

Fish and chips / Nuggets de poulet

Mousseline de carottes / Fondue de poireaux / Choux de Bruxelles aux lardons

Sainte Maure / Buchette de chèvre

Semoule de millet au lait / Semoule fine au lait

## MARDI 26 MARS 2024

Gaspacho de betteraves au chèvre / Potage de légumes / Cœurs de palmier aux crabe et crevettes

Bavette grillée / Émincé de bœuf à la provençale

Crozets / Semoule couscous / Julienne de légumes

St Nectaire / Brie

Smoothie / Banane

## JEUDI 28 MARS 2024

Terrine de poisson maison / Rillettes de thon au St Moret / Guacamole

Escalope de dinde aux champignons / Brochette de dinde aux herbes

Nuggets aux flocons d'avoine et lentilles corail

Céleri cubes / Jardinière de légumes

Entremets / Fromage blanc

Moelleux chocolat cœur fondant / Brioche perdue

## VENDREDI 29 MARS 2024

Endives au jambon sec / Taboulé Breton / Radis beurre

Dos de colin à la crème d'orange / Brandade de légumes et poisson

Riz safrané / Patate douce à la crème / Courgettes sautées

Curé Nantais / Morbier

Poire au miel / Compote de pommes

Le Cuisinier,  
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,  
Mme L. TITTE Pascaline

Le Principal,  
M. SOUSSEAU Jean-François

DENREES BIO\*

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

