




# Primaire - Menu du 30 mars au 3 avril








## Déjeuner

	LUNDI 30/03	MARDI 31/03	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
Entrée	Potage de carottes et panais 	Macedoine remoulade  	Houmous a la betterave et au radis  	Feuillete fromage  
Plat	Omelette aux fines herbes bio  	Emince bœuf marine maitre d'hotel 	Cannelloni epinards mozzarella emmental rape   	Filet hoki meuniere msc  
Garniture	Puree chou fleur bio et de pdt  	Aligot   		Epinards branches /ble a la creme agriconfiance  
Fromage		Yaourt nature bio origine  	Yaourt nature vegetarien  	
Dessert	Panna cotta  	Pomme elstar 	Crumble pommes rhubarbe   	Yaourt a la myrtille bio  

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)
  Fait maison
  Recette BIO
  Vegetarien  
 Produit MSC
  Sans gluten
  Origine



 VEGETAUX CUITS
  FÉCULENTS
  CORPS GRAS
  PROTIDES
  PRODUITS LAITIERS  
 VEGETAUX CRUS
  SUCRE

