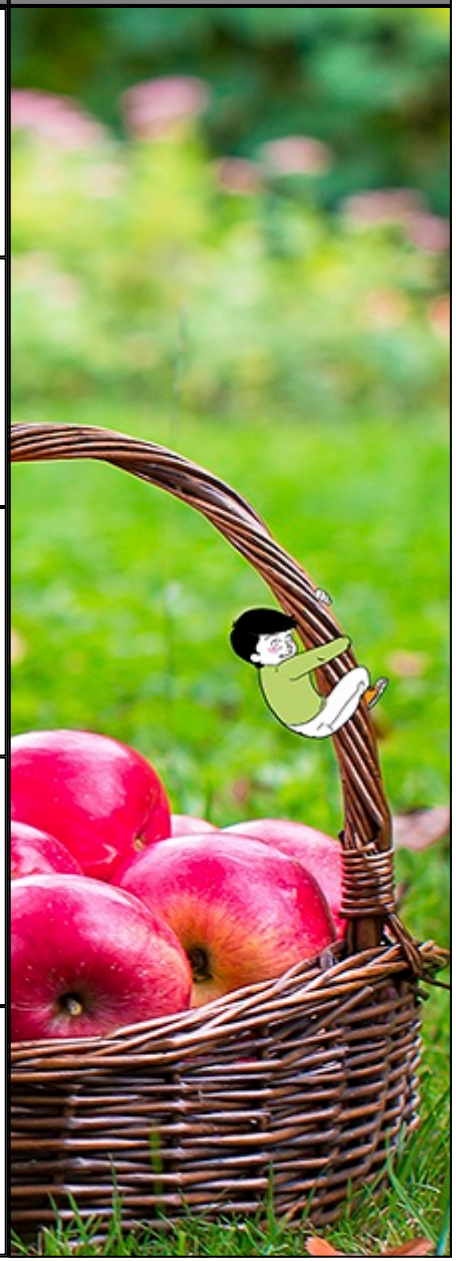
PRALONG-PRIMAIRES
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

	Menus
Lundi	Pâté de campagne Label Rouge /Rillettes de thon Filet de colin lieu MSC tomaté au four **Haricots verts Bio** persillés Cantal AOP Pomme HVE
Mardi	Salade verte - Vinaigrette à l'huile d'olive **Omelette Bio** du chef (oeuf Bio) Épinards à la Béchamel **Yaourt arôme pomme Bio** GAEC des 2 rivières **(régional)** Poire
Mercredi	
Jeudi	Chou rouge râpé (régional) - Vinaigrette à la framboise Sauté de porc - Sauce aux oignons /Filet de colin d'Alaska - Sauce crème **Torsades Bio** **Emmental Bio** râpé **Kiwi Bio**
Vendredi	Crêpe au fromage Emincé de dinde FR - Sauce moutarde /Pavé de merlu MSC - Sauce moutarde Printanière de légumes Yaourt HVE arôme fruits de bois ferme des Ayguees (régional) Cheesecake au citron

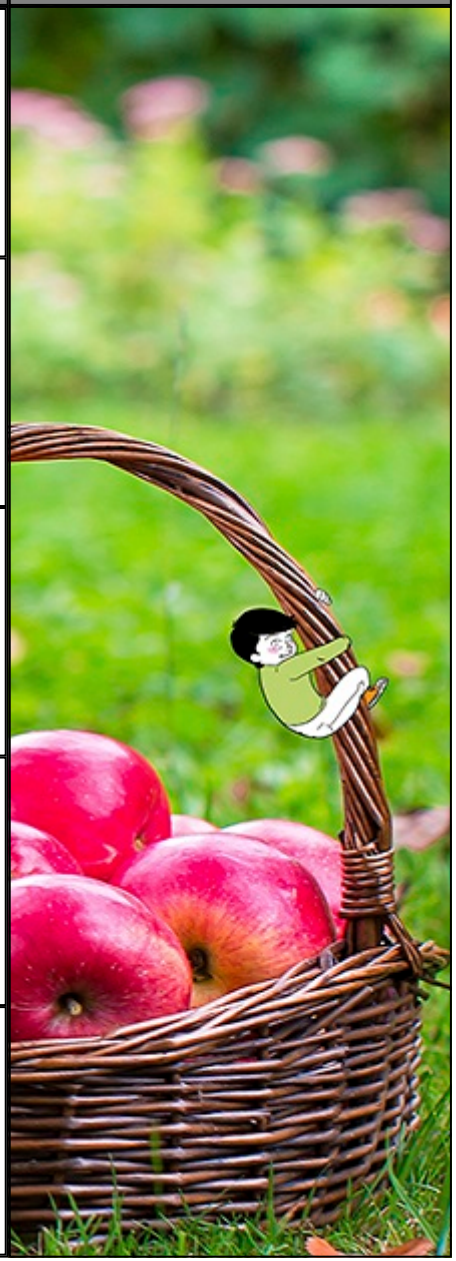


Produit labellisé Bio Régional Origine France

Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.

PRALONG-PRIMAIRES
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

	Menus
Lundi	Pâté de campagne Label Rouge /Rillettes de thon Filet de colin lieu MSC tomaté au four **Haricots verts Bio** persillés Cantal AOP Pomme HVE
Mardi	Salade verte - Vinaigrette à l'huile d'olive **Omelette Bio** du chef (oeuf Bio) Épinards à la Béchamel **Yaourt arôme pomme Bio** GAEC des 2 rivières **(régional)** Poire
Mercredi	
Jeudi	Chou rouge râpé (régional) - Vinaigrette à la framboise Sauté de porc - Sauce aux oignons /Filet de colin d'Alaska - Sauce crème **Torsades Bio** **Emmental Bio** râpé **Kiwi Bio**
Vendredi	Crêpe au fromage Emincé de dinde FR - Sauce moutarde /Pavé de merlu MSC - Sauce moutarde Printanière de légumes Yaourt HVE arôme fruits de bois ferme des Ayguees (régional) Cheesecake au citron



Produit labellisé Bio Régional Origine France

Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.