



Semaine du 27 au 31 mars 2023

Internats G1 & G2

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<p><i>Céleri Rave et olives à la vinaigrette</i></p> <p>◆◆◆◆◆</p> <p><i>Gratin de blé au jambon</i></p> <p><i>Galette de pomme de terre</i></p> <p>◆◆◆◆◆</p> <p><i>Yaourt nature bio</i></p> <p><i>Compote pomme pêche</i></p>	<p><i>Crème de lentilles</i></p> <p>◆◆◆◆◆</p> <p><i>Colin pané</i></p> <p><i>Fondue de poireaux</i></p> <p>◆◆◆◆◆</p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Potage de légumes</i></p> <p>◆◆◆◆◆</p> <p><i>Aiguillettes de poulet au bleu</i></p> <p><i>Riz pilaf</i></p> <p>◆◆◆◆◆</p> <p><i>Yaourt sucre fromage</i></p> <p><i>Compte pomme pêche</i></p>	<p><i>Riz au jambon et mimolette</i></p> <p>◆◆◆◆◆</p> <p><i>Hachis de veau</i></p> <p><i>Riz blanc</i></p> <p><i>Batavia</i></p> <p>◆◆◆◆◆</p> <p><i>Fromage du jour</i></p> <p><i>Fruits de saison</i></p>	

(Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits)

- ◆ Divers fruits, compotes et laitage sont proposés tous les jours.
- ◆ Tous nos yaourts sont issus de l'agriculture biologique.
- ◆ Menu réalisé dans le cadre du contrat « Transgourmet »

Recette bio
 Fait maison