


Menus du mois de mars 2024 Ecole Saint Joseph Wallers

<p>Lundi 11 mars</p> <p>Betteraves bio Emincé de poulet Semoule bio sauce méridionale Fromage blanc sucré</p>	<p>Mardi 12 mars</p> <p>Potage potimarron Croziflette au fromage Kiwi bio</p>	<p>Jeudi 14 mars</p> <p>Salade Pain burger poisson pâné cheddar Frites Compote de pommes biscuitée</p>	<p>Vendredi 15 mars</p> <p>Céleri râpé Sauté de bœuf façon bourguignon Macaronis bio Cake banane chocolat</p>
<p>Lundi 18 mars</p> <p>Carottes râpées bio Chipolatas Purée de pommes de terre Brie</p>	<p>Mardi 19 mars</p> <p>Velouté de poireaux Marmite de poisson tandoori Riz bio aux petits légumes Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Jeudi 21 mars</p> <p>Soupe de pois cassés Bouchées mozzarella tomate Coquillettes bio emmental râpé Pomme</p>	<p>Vendredi 22 mars</p> <p>Flamiche aux oignons Sauté de poulet sauce crème Potée de légumes et pommes de terre Yaourt aromatisé</p>
<p>Lundi 25 mars</p> <p>Céleri rémoulade Emincé végétal de pois bio sauce tomate Torsades bio Yaourt de la ferme des anneaux</p>	<p>Mardi 26 mars</p> <p>Velouté aux champignons Rôti de porc label rouge sauce paprika Boulghour bio Orange bio</p>	<p>Jeudi 28 mars</p> <p>Salade verte Lasagnes de bœuf du chef Flan nappé caramel</p>	<p>Vendredi 29 mars</p> <p>Taboulé à la mimolette bio Fricassée de colin Pommes de terre petits pois carottes Gâteau de Pâques</p>
 <p>19 mars Fête de Saint Joseph</p>		