PIRÉ CHANCÉ

L'équipe du restaurant municipal vous propose pour les mois de mars/avril 2024

Lundi 18 mars	**Mardi 19 mars**	**Mercredi 20**	**Jeudi 21 mars**	**Vendredi 22 mars**
Betteraves vinaigrette et Emmental Emincé de dinde Semoule et petit épeautre Fruit de saison	Radis à la croque Saucisse de Strasbourg Purée de pomme de terre Fromage blanc sucré Biscuit	*Œuf mayonnaise* *Pizzas tomate et* *Fromage* *Beignet au chocolat*	*Concombre à la crème* *Tortis bio Bolognaise* *Emmental râpé* *Fruit de saison*	Saucisson à l'ail Poisson du jour Trios de choux fleurettes Liégeois au chocolat Biscuit
Lundi 25 mars	**Mardi 26 mars**	**Mercredi 27 mars**	**Jeudi 28 mars**	**Vendredi 29 mars**
Taboulé Paupiette de veau Haricots verts Fromage à la coupe Fruit de saison	*Riz au surimi* *Poisson du jour* *Purée de potirons* *Donuts au sucre*	Tomate à la croque Galette de pomme de Terre Gratinée *Ile* *Flottante*	*Carottes râpées* *Saucisse grillée* *Haricots blancs sauce tomate* *Entremet à la vanille*	*Friand au fromage* *Roti de dinde* *Ratatouille* *Banane*
Lundi de PÂQUES	**Mardi 2 avril**	**Mercredi 3 avril**	**Jeudi 4 avril**	**Vendredi 5 avril**
	Macédoine mayonnaise *Emincé de dinde façon* *Kebab* *Pommes noisette* *Yaourt aromatisé*	*Betteraves crues râpées* *Vinaigrette mimosa* *Raviolis au fromage* *Sauce tomate* *Tarte Normande*	*Acras de poissons* *Poulet rôti* *Jardinière de légumes* *Fromage à la coupe* *Compotes de pommes*	*Pâté de campagne* *Poisson du jour* *Pomme de terre et choux* *Fleurs* *Fruit de saison*
Lundi 8 avril	**Mardi 9 avril**	**Mercredi 10 avril**	**Jeudi 11 avril**	**Vendredi 12 avril**
Bouchée fromagère *Rigatonis bio* *Sauce tomate* *Emmental râpé* *Entremet au chocolat noir*	*Céleris rémoulade* *Emmental et œufs* *Plein filet de poisson pané* *Semoule* *Fruit de saison*	*Pomelos et orange* *Filet de poulet* *Flageolets* *Yaourt nature sucré*	Salade de pomme de terre au Thon Emince de porc Haricots verts Fruit de saison	*Concombre à la crème mimosa* *Lentilles verts bio* *Et carottes* *Flan pâtissier*

Le responsable du restaurant se réserve la possibilité de rectifier les menus en fonction des approvisionnements et de la maturité des fruits de saison merci.

(Toutes nos morceaux de viandes entiers de bœuf veau porc et volailles ainsi que nos charcuteries sont d'origine française)