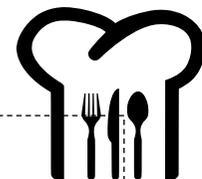




Menus Sainvres 2024/2025



Lundi 17 février

Choux romanesco
Œufs sauce aurore
Pâtes
Yaourt « La Bazinière »

Mardi 18 février

Radis
Sauté de poulet
Champignons, carottes
Fromage
Gâteau au yaourt

Jeudi 20 février

Lentilles vinaigrette
Rôti de veau
Haricots beurre
Fromage
fruit

Vendredi 21 février

Pâté cornichons
Lasagnes de saumon
Salade verte
yaourt

Lundi 10 mars

Salade océane
Boulettes de bœuf
Petit pois carottes
Fromage
fruit

Mardi 11 mars

Betteraves
Poisson pané
Pâtes
yaourt

Jeudi 13 mars

Carottes râpées
Parmentier
de canard
Entremet

Vendredi 14 mars

Asperges
Tajine d'haricots blanc
Salade verte
Fromage
fruit

Lundi 17 mars

Maquereaux à la tomate
Tartiflette
Salade verte
Yaourt

Mardi 18 mars

Avocat thon
Blé et poêlée de légumes
Fromage
Banane

Jeudi 20 mars

Haricots verts
Spaghettis bolognaise
Fromage
Fruit

Vendredi 21 mars

Choux rouge/fromage
Poisson
Epinards à la crème
brownie

Lundi 24 mars

Carottes râpées
Filets de poulet
Flageolet
Fromage
Fruit

Mardi 25 mars

Taboulé
Poisson frit
Gratin de choux fleurs
Yaourt

Jeudi 27 mars

Endives/fromage
Omelette/pomme de terre
Crème au chocolat

Vendredi 28 mars

Quiche lorraine
Joue de porc
Petit pois
Entremet
Fruit

Origine : viande française et à base de viande- Œufs Bio

végétarien

*Produits frais

**Fait maison

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, il pourra arriver qu'exceptionnellement certains menus subissent de légères modifications