# Menus self maternelle / primaire / collège

*Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour*

| | lundi 25 mars 2024 | mardi 26 mars 2024 | mercredi 27 mars 2024 | jeudi 28 mars 2024 | vendredi 29 mars 2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTRÉE | CRUDITÉS<br>Coleslaw | CRUDITÉS<br>Betteraves rouges vinaigrette | | CRUDITÉS<br>Salade verte aux croutons | CRUDITÉS |
| PLAT PROTIDIQUE | Aiguillette de poulet | Spaghetti et son egrené végétal | | Cheese burger | Filet de poisson frais |
| ACCOMPAGNEMENT | Haricots verts<br>Riz créole | Carottes fondantes | | Frites | Gratin de chou-fleur<br>Semoule |
| PRODUIT LAITIER | Fromage du jour | Yaourt aromatisé | | | Petit suisse nature |
| DESSERT | CORBEILLE DE FRUITS<br>Crème dessert | CORBEILLE DE FRUITS<br>Mousse chocolat | | CORBEILLE DE FRUITS<br>Pudding maison | CORBEILLE DE FRUITS<br>Fruit de saison |

***LA PENSÉE DU JOUR :***

Produit Bio

Produit Local

Poisson issu de la pêche durable

Produit cuisiné sur place par les chefs

Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Produit IGP (Indication Géographique Protégée)

Produit Label Rouge (Certification de qualité)

## Bon appétit !

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.*

Retrouvez la recette du mois sur votre site Soyons Complices