

## MENUS SIVOS DE L'ARNAISE

04/03/2024	LEGUMES A CROQUER & SAUCE	05-mars	PATE DE FOIE CORNICHONS	07-mars	SALADE VERTE/NOIX/EMMENTALE	08/03/2024	SALADE PDT ET THON
LUNDI Menu végétarien	CHILI SAN CARNE RIZ TOMME BLANCHE A LA COUPE ORANGE	MARDI	SAUTE DE DINDE ITALIENNE GRATIN DE BROCOLIS ET PDT BRIE A LA COUPE ILE FLOTANTE	JEUDI	HOT DOG ET DODETTES FRITES AU FOUR PETIT SUISSE AU SUCRE COMPOTE DE FRUITS	VENDREDI	BŒUF HIESTA PUREE CRECY CAMEMBERT A LA COUPE BANANE
11/03/2024	CELERIS REMOULADE BŒUF BOURGUIGNON COQUILLETTE BIO AU BEURRE YAOURT VANILLE BIO KIWI	12/03/2024	BETTERAVE VINAIGRETTE STEAK DE THON TOMATE CHAMPIGNONS PERSILLES ET PDT EMMENTAL A LA COUPE CREME RENVERSEE AUX ŒUFS	14/03/2024	CHOU-FLEUR RAVIGOTE CROQUE MONSIEUR DE PORC SALADE VERTE MIMOLETTES A LA COUPE POMME GOLDRUSH	15/03/2024	RADIS BEURRE NUGGET VEGETAL sauce tomate POMMES NOISETTE FROMAGE BLANC AU SUCRE CRUMBLE AUX FRUITS
18/03/2024	CAROTTES RAPEES BIO SAUTE DE DINDE MARENGO PETITS POIS EDAM A LA COUPE GATEAU AU CHOCOLAT	19/03/2024	SALADE VERTE SURIMI BOUEF BRAISE RIZ BIO SAFRANE CHANTENEIGE PORTION SALADE ORANGE POMME	21-mars	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SPAGHETTI BOLO VEGETALE YAOURT BIO NATURE CLEMENTINES	22-mars	SAUCISSONS Ail et sec beurre POISSON MEUNIERE COURGETTES A L'INDIENNE CREME DESSERT VANILLE KIWI
25-mars	BETTERAVE VINAIGRETTE POULET ROTI SAUCE KETCHUP HARICOTS VERTS AU BEURRE FROMAGE BLANC AU SUCRE COMPOTE DE POIRE/BISCUIT	26-mars	RADIS BEURRE FALAFELS DE POIS CHICHES GRATIN DE CAROTTES BIO GOUDA A LA COUPE BANANE	28-mars	CAROTTES A CROQUER SAUCE HACHI PARMENTIER BRIE A LA COUPE PUREE DE FRUITS POMME	29-mars	FLAN AUX TROIS LEGUMES POISSON COCO RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX SAINT PAULIN A LA COUPE DESSERT DE PÂQUES AUX POIRES
LUNDI		MARDI Menu Végétarien		JEUDI		VENDREDI Repas de Pâques	