

## Restauration scolaire du 27 au 31 mars 2023



### Lundi

### Mardi

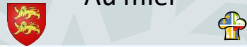
### Mercredi

### Jeudi

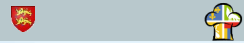
### Vendredi

**ENTREE**

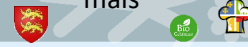
Endives vinaigrette  
Au miel



Potage



Carottes râpées et  
maïs



Céleri rémoulade



Betteraves  
au boursin



**PLAT**

Choix du charcutier



Filet de poisson sauce  
aurore



Lasagne de légumes



Choix du volailler  
dijonnaise

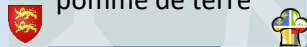


Chili con carne



**LEGUMES**

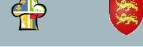
Fricassée de légumes/  
pomme de terre



Blé safrané



Salade verte



Riz aux petits légumes



**DESSERT**

Compote



Fruit de saison



Laitage



Cocktail de fruits

Fruit de saison



Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimale, certains produits peuvent être manquants.



Bio



Fait maison



Produit locaux

**Zoom de la semaine :** Le cake aux olives et aux lardons, un délicieux classique

- 200 g de farine
- Olives vertes 100g
- 1 sachet de levure
- 3 œufs

- 1 pincée de sel -10 cl d'huile (tournesol, olive...)
- 10 cl de lait chaud -100 g de gruyère ou comté râpés

200 g de lardons ou jambon coupés en dés Poivre du moulin



Parilly