

Ecole de Saint Jean de la porte - service 1  
Du 04/03/2024 au 08/03/2024

Menu	
	<b>Lundi</b> Chou fleur - Vinaigrette Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette <sup>1</sup> /Gratin de pommes de terre façon tartiflette Galettes bretonnes <b>Pomme Bio</b> <sup>Bio</sup>
	<b>Mardi</b> <b>Céleri</b> râpé (régional) <sup>2</sup> - Sauce façon remoulade Quenelle nature - Sauce tomate <b>Haricots verts Bio</b> persillés <sup>Bio</sup> Cantal AOP <sup>3</sup> Flan nappé caramel
	<b>Mercredi</b>
	<b>Jeudi</b> <b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de <b>boeuf (régional)</b> <sup>4</sup> - Sauce façon bourguignon /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon Carottes CE2 <sup>5</sup> Suisse sucré Hawaï cake du chef <sup>1</sup>
	<b>Vendredi</b> Salade verte - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC <sup>6</sup> - , ketchup Pommes de terre noisette Fromage fondu en tranche Compote fraîche <b>pomme Bio</b> vanille <sup>Bio</sup> <sup>1</sup>

