Semaine du 26 février au 1 mars 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	macédoine de légumes	betterave ciboulette à la vinaigrette	pique-nique	duo de chou rouge et blanc	rillette de porc
Plat	escalope de volaille aux champignons	rôti de bœuf sauce aux oignons		spaghettis	steak veau sauce échalote
Garniture	carottes vichy ou galette de PDT	épinard ou riz pilaf		carbonara	brunoise de courgettes ou semoule
Laitage	Yaourt ou plateau de fromages				
Fruit ou Dessert	Corbeille de fruits				
	yaourt aux fruits	tarte aux poires		fruit	mousse au chocolat

Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici

BIO, fruits et légumes frais frais	LABEL ROUGE	BBC	PRODUCTEUR LOCAL	VEGETARIEN	FAIT MAISON

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires.
Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Semaine du 4 au 8 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	œuf dur	carottes râpées	pique- nique	betterave	haricots à la vinaigrette
Plat	rôti de porc orloff	filet poisson meunière		rôti de dinde	bolognaise
Garniture	purée de PDT ou haricots verts	juliennes de légumes ou PDT à l'anglaise		blé ou brocolis	spaghettis
Laitage	Yaourt ou plateau de fromages				
Fruit ou Dessert	Corbeille de fruits				
	fruit	fromage blanc		choux à la crème	créme à la vanille

Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici

BIO, fruits et légumes frais frais	LABEL ROUGE	BBC	PRODUCTEUR LOCAL	VEGETARIEN	FAIT MAISON

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires.
Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes