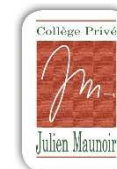
















MENU ECOLE DE L'ETRE DU 25 AU 29 MARS 2024

Fabrication
par



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Crêpe fromage	Œufs durs mayonnaise 	Carottes râpées  Produit local	Pâté de Campagne avec cornichon 
PLATS	Émincé de dinde Trio de légumes Pommes de terre rissolées  	Gratin de Pommes de terre au curry Salade verte	Rougail Saucisses (Cochon de Chenot) Jardinière de légumes Riz   	Nuggets Poisson Brocolis Pennes 
		Fromage (St-Nectaire AOP) 		
DESSERTS	Ananas 	Choux parfum vanille	Flan Vanille nappée caramel 	Brownies

* Sous réserve d'approvisionnement



Un ingrédient ou la
totalité des ingrédients