

# MENUS DU 11 AU 15 MARS 2024

## LUNDI

Salade de betteraves **BIO** à l'emmental  
Chili sin carne (sans viande)  
Riz **BIO**  
Fruit

## MARDI

Céleri râpé  
Filet de colin meunière au citron  
Choux fleurs  
Pommes de terre  
Chocolat liégeois

## MERCREDI

Radis  
Jambon grillé  
Haricots blancs **BIO** de Vendée  
Cantal **AOP**  
Fruit

## JEUDI

Taboulé  
Cordon bleu  
Haricots beurre  
Yaourt

## VENDREDI

Velouté de potimarron à la Vache qui rit  
Pâtes **BIO** aux fruits de mer  
(Lieu, saumon, moules et crevettes)  
Fruit

FR  
85 019 423  
CE

FABRICATION : L'OREE DU BOCAGE  
CONSERVATION : PREPARATIONS CHAUDES A +63°C  
PREPARATIONS FROIDES A +3°C  
CONSOMMATION : LE JOUR DE LIVRAISON  
TOUTES VIANDES D'ORIGINE FRANCAISE SAUF MENTION  
MENUS SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS SELON APPROVISIONNEMENT