












01-CRAVANT
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Curry de patate douce	Riz créole	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
mardi	Potage de potiron /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Sauté de porc label BBC - Sauce au thym /Sauté de dinde  - Sauce au thym /Galette de quinoa à la provençale - Sauce au thym	Purée de pommes de terre	Suisse sucré	Ananas /Orange
mercredi					
jeudi	Salade de pâtes bio au maïs - Vinaigrette aux fines herbes	Rôti de dinde  - Sauce aux épices espagnoles /Fricassée de carottes et pois chiche - Sauce aux épices espagnoles	Haricots verts label CE2 persillés  	Cantal AOP 	Pomme HVE 
vendredi	Pâté de campagne - , cornichons / Chou rouge à la mimolette  - Vinaigrette	Poisson blanc meunière MSC  - , citron /Nuggets de blé - , citron	Epinards hachés label CE2 béchamel 	Pont l'Evêque AOP 	Flan Nature 1/10