



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 11 AU 15 MARS 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Carottes râpées <i>* moutarde</i>	Potage de légumes	Chou rouge <i>* moutarde</i>	Terrine de campagne
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bolognaise	Rôti de porc / compote	Lasagne de légumes / salade <i>* moutarde</i>	Filet de poisson / petits pois <i>* poisson</i>
DESSERT	Yaourt <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>	Fromage blanc <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 18 AU 22 MARS 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Céleri cru <i>* moutarde</i>	Poireau / fromage / maïs <i>* moutarde</i>	Potage	Perles, maquereau <i>* moutarde</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Tartiflette de poulet/salade <i>* lait *moutarde</i>	Omelette/ratatouille <i>* œuf</i>	Pâtes au saumon <i>* poisson</i>	Petit brun de veau/ gratin de chou-fleur
DESSERT	Yaourt <i>* lait</i>	Flan patissier <i>* lait</i>	Fruit de saison	Glace



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

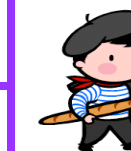


MENU DU 25 AU 29 MARS 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

* Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Endives tomates croûtons <i>* moutarde</i>	Potage	Salade indienne <i>* moutarde</i>	Macédoine de légumes <i>* œuf</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes au maroille	Escalope à la crème/brocolis	Fish and chips / frites <i>* poisson</i>	Langue de bœuf / lentilles
DESSERT	Gâteau <i>* œuf, lait</i>	Fruit de saison	Compote de pommes	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS



MENU DU 1er AU 5 AVRIL 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

***Allergènes**

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Potage	Œuf dur mayonnaise <i>* œuf</i>	Taboulé <i>* moutarde</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT		Noix de joue de porc/haricots verts	Poêlée de légumes au poulet et riz	Filet de poisson/petits pois <i>* poisson</i>
DESSERT		Fruit de saison	Glace fermière <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS



MENU DU 8 AU 12 AVRIL 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

***Allergènes**

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Duo de crudités <i>* moutarde</i>	Potage au fromage <i>* lait</i>	Chou rouge <i>* moutarde</i>	Céleri rémoulade <i>* œuf</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Sauté d'agneau/mojettes	Aiguillettes de poulet/haricots beurre	Jambon/purée <i>* lait</i>	Omelette au fromage/salsifi <i>* œuf</i>
DESSERT	Yaourt <i>* lait</i>	Fruit de saison	Glace fermière <i>* lait</i>	Fruit de saison

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio

