












ÉCOLE DE REBENACQ

MENUS DU 13 au 17 mars

	Entrées	Plats		Desserts
<u>lundi</u>	Salade piémontaise	Sot l'y laisse de dinde label rouge Fondue de poireaux 		Kiwi
<u>mardi</u>	Bouillon de légumes bio vermicelles 	Sauté de porc IGP Sauce au jus de veau Semoule bio  		Liégeois au chocolat bio 
<u>jeudi</u> Repas végétarien	Choux-rouge bio 	Pâtes bio à la carbonara végétarienne 	Fromage de vache IGP 	Salade de fruits frais
<u>vendredi</u>	Rosette	Colin d'Alaska Sauce curry Purée de légumes bio 		Donuts chocolat

