












ÉCOLE DE REBENACQ

MENUS DU 20 au 24 mars

	Entrées	Plats		Desserts
<u>lundi</u>	Œufs mayonnaise bio 	Hachis-Parmentier de bœuf		Clémentines
<u>mardi</u>	Soupe de légumes	Filet de dinde label rouge Sauce curry Ratatouille bio  		Yaourt à la vanille bio 
<u>jeudi</u> Repas végétarien	Maïs bio 	Pâtes bio aux légumes grillés 	Fromage mixte fermier 	Compote bio 
<u>vendredi</u>	Rillettes d'oie IGP 	Filet de merlu Sauce au balsamique Carottes bio 		Beignet à la framboise

