

! Du 26 février au 22 mars 2024

Menu Agde Maternelle

	Du 26 février au 01 mars 2024	Du 04 au 08 mars 2024	Du 11 au 15 mars 2024	Du 18 au 22 mars 2024
Lundi	Potage crécy (carottes)  Tortellinis épinards sauce tomate et râpé ** Yaourt aromatisé	Taboulé BIO  Poisson pané et citron Choux-fleurs persillés Vache picon	Friand au fromage Stifado de bœuf  Petits pois BIO  Mimolette	Macédoine mayonnaise Croc veggie au fromage Farfalles à la tomate Lou mirabel
	Fruit BIO de saison  	Fruit BIO de saison  	Compote poires	Compote de pommes BIO 
Mardi	Salade de boulghour BIO  Blanquette de poisson Carottes persillées Chanteneige Crème à la vanille	Carottes râpées au citron  Boulettes d'agneau au jus Purée de pomme de terre Brie Compote de pommes BIO 	Brocolis en salade Filet de colin sauce corail  Boulghour Yaourt nature Fruit BIO de saison  	Céleris râpé BIO remoulade   Rôti de bœuf au jus  Choux-fleurs persillés Tomme blanche Eclair au chocolat
	Salade verte BIO   Boulettes de bœuf sauce tomate  Pommes noisettes Tomme grise  Compote pommes framboises	Soupe forestière  Sauté de bœuf à la provençale  Tortis Yaourt nature BIO  Fruit de saison  	Chou blanc BIO mayonnaise  Cordon bleu  Haricots verts persillés Petit suisse sucré Gâteau du chef aux pommes 	Velouté de courges  Sauté de porc aux olives *  Quinoa Yaourt nature BIO  Fruit de saison  
Jeudi	Crêpe au fromage Saucisse de Lozère *  Lentilles au jus Camembert BIO 	Salade verte BIO  Nuggets végétaux Brunoise de légumes (carottes,navets,céleris) Petit suisse aromatisé Gâteau au yaourt du chef 	Salade de pâtes BIO  Chipolata *  Gratin de poireaux frais et pomme de terre Fromage le carré Flan vanille	Salade verte BIO   Menu Tennis Paëlla  Riz safrané Tartare nature Crème catalane
	Salade coleslaw  Rôti de bœuf  Haricots beurre Fromage blanc nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat 	Salade de betteraves  Chili con carne  Riz pilaf Gouda Tex Mex Crème au caramel	Velouté de légumes du chef  Pois chiches légumes couscous Semoule BIO  Plateau de fromage Fruit de saison 	Salade de lentilles aux échalotes Calamars à la romaine et citron Carottes BIO persillées   Crème anglaise Muffin au chocolat

Du 25 mars au 05 avril 2024

Menu Agde Maternelle

	Du 25 au 29 mars 2024	Du 01 au 05 avril 2024
Lundi	Radis émincés + sauce fromage blanc	Férié
	Sauté de veau à la crème Pommes paillassons Vache picon Compote de pommes	
Mardi	Chou blanc vinaigrette	Betteraves BIO en salade B
	Rôti de porc au jus * Coquillettes BIO + râpé B Tomme des Pyrénées	Tortillas de pommes de terre Petit pois au jus Carré frais
	Fruit BIO de saison 3	Crème vanille
Mercredi	Taboulé BIO du chef B	Salade d'haricots beurre
	Boulettes de bœuf au jus Poêlée de légumes Saint Paulin Choux vanille	Aiguillettes de poulet au curry 3 Purée de pomme terre BIO B Tomme grise d'Auvergne 3 Fruit de saison 3
	Velouté de poireaux 3	Boulghour BIO B
Jeudi	Pavé fromager	Filet de lieu sauce citron
	Haricots verts BIO persillés B Yaourt nature local 3	Carottes persillées 3 Fromage blanc BIO nature B
	Fruit de saison 3	Fruit de saison 3
Vendredi	Œufs durs BIO mayonnaise B	Salade verte BIO 3
	Pâques Filet de poisson meunière + citron Choux-fleurs béchamel Petit suisse aromatisé Gâteau au chocolat et œuf en chocolat 3	Sauté de bœuf bourguignon 3 Pâtes et râpé Camembert Cocktail de fruit