



Menus Ecole Stella Maris du 25-mars-24 au 29-mars-24

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Betterave vinaigrette	Potage de légumes		Carottes râpées	Pois chiche
Plat Principal	Paupiette de veau	Bourguignon		Sauté de poulet	Poisson frais
Accompagnement	Semoule	Pâtes		Blé	Riz
Accompagnement	Cordiale de légumes	Carottes fondantes		Haricots verts	Poêlée de légumes
Dessert	Liégeois chocolat	Crème pralinée		Gateau basque	Fromage blanc

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS	 Viandes Françaises	 Volaille Française	 AOC / AOP	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux