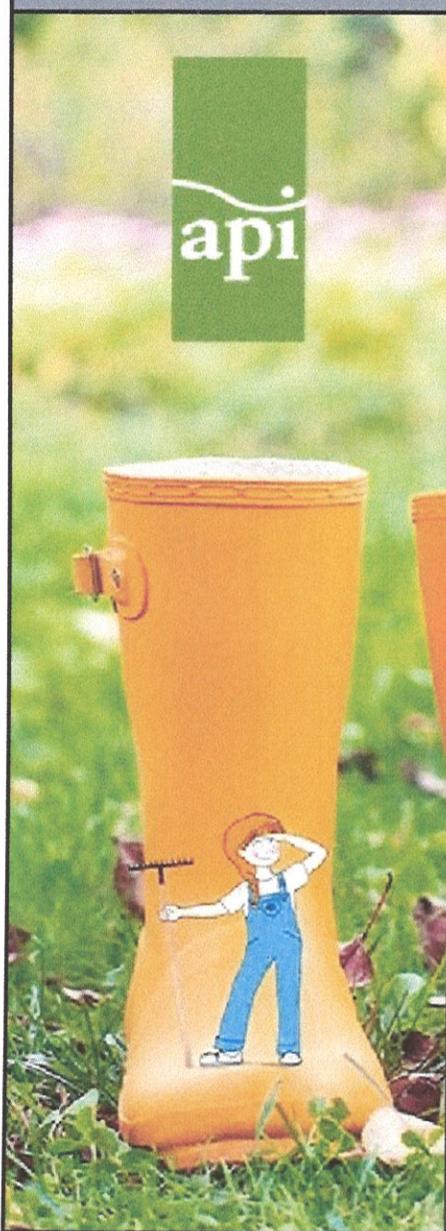
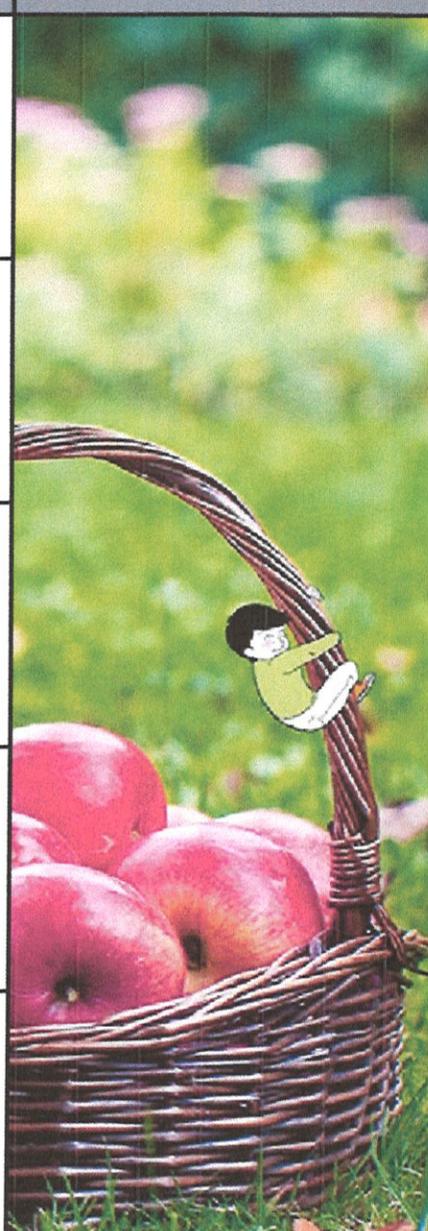


Ribécourt Dreslincourt - Maternelles  
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

\*menu de base sans potage

	Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette au miel            Sauté de porc <sup>OR</sup> - Sauce façon Orloff            /Filet de hoki MSC <sup>OR</sup> - Sauce citron            Légumes pot au feu            Suisse fruité            Gaufre fantasia</p>	
	Mardi	<p>Oeuf dur - , mayonnaise            Boulettes de <b>bœuf Bio</b> <sup>Bio</sup> <sup>OR</sup> - Sauce charcutière            /Boulettes de soja - Sauce charcutière  <b>Coquillettes Bio</b> <sup>Bio</sup>  <b>Emmental Bio</b> râpé <sup>Bio</sup>            Pomme HVE <sup>OR</sup></p>	
	Mercredi	<p>Brocolis - Vinaigrette            Poisson pané 100 % filet MSC <sup>OR</sup> - , citron            Purée de pommes de terre            Saint Nectaire AOP <sup>OR</sup>            Kaki</p>	
	Jeudi	<p>Cake <b>emmental bio</b> et mimolette du chef <sup>Bio</sup>            Emincé de cuisse de poulet <sup>OR</sup> - Sauce champignons            /Omelette nature avec sauce - Sauce champignons  <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail <sup>Bio</sup>  <b>Saint Môret Bio</b> <sup>Bio</sup>  <b>Kiwi Bio</b> <sup>Bio</sup></p>	
	Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote            Galette végétarienne au <b>boulghour bio</b> <sup>Bio</sup>  <b>Gouda Bio</b> <sup>Bio</sup>            Crème dessert à la vanille</p>	