

Menus du 27 au 31 mars 2023

Légende :


 CUISINES
PAR NOS
CHEFS








 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
LABELISE

 PRODUIT
REGIONAL

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Mercredi 29 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
Pommes de terre, tomates et maïs en salade	Salade de chou fleur et vinaigrette au curry		Cake aux olives et au fromage	Radis et beurre
Sauté de veau  façon rougail	Gratin de moules		Boulettes de boeuf sauce barbecue	Chili sin carne
Courgettes BIO vapeur 	Frites		Haricots beurre persillés	Riz BIO pilaf 
Cantal AOP 	Fromage blanc sucré		Yaourt sucré régional 	Vache qui rit BIO 
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Crème dessert au caramel