

Menus du 18 au 22 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



























PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

api

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>Salade de pépinettes  </p>	<p>Endives émincées et dés d'emmental BIO </p>		<p>Macédoine au fromage blanc </p>	<p>Salade verte et croûtons  </p>
<p>Paupiette de veau à la Dijonnaise </p>	<p>Filet de cabillaud Façon Tajine  </p>		<p>Riz BIO, champignons et emmental BIO façon risotto  </p>	<p>Blanc de poulet au jus  </p>
<p>Haricots beurre persillés </p>	<p>Semoule BIO doré  </p>		<p>Yaourt aromatisé régional </p>	<p>Purée de pommes de terre  </p>
<p>Saint Paulin</p>	<p>Ile flottante (Blanc en neige et crème anglaise)</p>		<p>Fruit de saison </p>	<p>Saint Nectaire AOP  </p>
<p>Fruit de saison </p>			<p>Fruit de saison </p>	<p>Mousse au chocolat</p>

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