

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