

Menus du 10 au 14 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO

























PRODUIT
RÉGIONAL




PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
<p>Salade de pommes de terre à la ciboulette </p> <p>Sauté de poulet régional (Pané fromager) Sauce aux olives  </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail  </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine vinaigrette au fromage blanc </p> <p>Tortellini ricotta et épinards Sauce tomate </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Gaufre liégeoise</p>		<p>Pizza au fromage </p> <p>Paupiette au veau (Poisson meunière MSC)  Sauce à la moutarde à l'ancienne </p> <p>Brocolis BIO  </p> <p>Yaourt aromatisé régional </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées au persil  </p> <p>Encornets de calamars (Jambon blanc LR)  Sauce milanaise  </p> <p>Riz BIO pilaf  </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Flan nappé caramel</p>

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