

Menus du 17 au 21 mars

Légende :

-  PRODUIT BIO
-  PRODUIT RÉGIONAL
-  CUISINES PAR NOS CHEFS
-  PRODUIT LABELLISÉ
-  PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
<p>Betterave BIO à la framboise</p> <p> </p> <p>Rôti de porc LR (Accra de morue) Sauce aux champignons</p> <p> </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p></p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé d'hiver (semoule BIO)</p> <p> </p> <p>Omelette BIO Sauce basquaise</p> <p> </p> <p>Petits pois BIO</p> <p> </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Radis et beurre</p> <p>Nuggets de poisson (Nuggets végétariennes) Citron</p> <p>Courgettes BIO à l'ail</p> <p> </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Clafourtis aux griottes</p> <p></p>	<p>Salade verte régionale, croûtons et vinaigrette</p> <p> </p> <p>Lasagnes à l'égrené de boeuf BIO (Lasagnes aux légumes)</p> <p> </p> <p>Cantal AOP</p> <p> </p> <p>Crème au chocolat</p>

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