






















# 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><b>Betterave BIO à la framboise</b></p> <p> </p> <p><b>Rôti de porc LR (Accra de morue) Sauce aux champignons</b></p> <p> </p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b></p> <p></p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Taboulé d'hiver (semoule BIO)</b></p> <p> </p> <p><b>Omelette BIO Sauce basquaise</b></p> <p> </p> <p><b>Petits pois BIO</b></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><b>Courgettes BIO à l'ail</b></p> <p> </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p><b>Clafouris aux griottes</b></p> <p></p>	<p>Salade verte régionale, croûtons et <b>vinaigrette</b></p> <p> </p> <p><b>Lasagnes à l'égrené de boeuf BIO (Lasagnes aux légumes)</b></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