

























Menus du 24 au 28 mars

Légende:

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

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<p>Salade de blé BIO au basilic</p> <p> </p> <p>Sauté de veau régional (Omelette BIO) </p> <p>Sauce façon marenngo</p> <p> </p> <p>Carottes à l'étuvée</p> <p> </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine vinaigrette façon cocktail</p> <p></p> <p>Boulettes au boeuf (Falafels)</p> <p>Sauce barbecue</p> <p></p> <p>Boulgour BIO</p> <p> </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Coquillettes BIO, piperade et mozzarella gratinée</p> <p> </p> <p>Yaourt aromatisé régional</p> <p></p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p> <p></p>	<p>Salade arlequin à la moutarde à l'ancienne</p> <p> </p> <p>Poisson frais du jour (Jambon blanc LR) </p> <p>Sauce au curry</p> <p> </p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p> </p> <p>Tomme noire IGP</p> <p></p> <p>Liégeois à la vanille</p>

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