

# Menus du 31 mars au 4 avril

**Légende :**

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

Lundi 31 mars	Mardi 1er avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
<p>Salade de pépinettes à la ciboulette </p> <p>Sauté de porc régional (Falafels) Sauce colombo  </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betterave BIO à la framboise  </p> <p>Cordon bleu (Poisson meunière MSC) </p> <p>Ketchup</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Quiche aux carottes et emmental </p> <p>Marmite de la mer (Pané fromager)  </p> <p>Riz BIO créole  </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis rose et beurre </p> <p>Bolognaise de lentilles BIO  </p> <p>Mini penne </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>

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