

Menus du 2 au 6 mars

Légende :



Lundi 2 mars

Salade de pommes
de terre à l'estragon



Sauté de porc
Sauce méditerranéenne



Haricots beurre persillés



Tomme grise

Fruit de saison

Mardi 3 mars

Taboulé (semoule BIO)
au persil



Poisson blanc meunière
MSC
Citron



Purée de potiron
et potimarron



Suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi 4 mars

Jeudi 5 mars

NOUVEL AN CHINOIS

Nems de volaille

Riz cantonnais
(petits pois, champignons,
omelette BIO)



Yaourt aromatisé

Gâteau façon Kasutera
du chef



Vendredi 6 mars

Céleri râpé
façon rémoulade



Lasagnes de légumes
à l'égréné végétal BIO et
régional



Cantal AOP



Crème dessert chocolat

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