






















Menus du 9 au 13 mars

Légende :



Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
<p>Salade de blé BIO au basilic</p>   <p>Rôti de dinde Sauce aux olives</p>  <p>Brocolis BIO</p>   <p>Fromage de chèvre frais</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chili sin carne à l'égréné végétal BIO et régional</p>    <p>Semoule BIO</p>   <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>CAP SUR L'IRLANDE</p> <p>Salade verte régionale, croûtons, et vinaigrette Caesar</p>   <p>Coodle (Ragoût de saucisse, pommes de terre et oignons)</p>  <p>Crème anglaise</p> <p>Pudding du chef aux pépites de chocolat</p> 	<p>Salade de coquillettes BIO à l'aneth</p>   <p>Poisson frais du moment MSC Sauce coco et curry</p>   <p>Courgettes à l'ail</p>  <p>Saint Paulin</p> <p>Flan vanille</p>



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