

# Menus du 16 au 20 mars

## Légende :



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
BIO




















PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
<p>Lentilles BIO à l'échalote</p>   <p>Sauté de dinde Sauce raz el hanout</p>  <p>Carottes vapeur</p>   <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>   <p>Omelette BIO nature Sauce basquaise</p>   <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Saint Nectaire AOP</p>   <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Pizza au fromage du chef</p>  <p>Poisson blanc meunière MSC Citron</p>  <p>Haricots verts BIO à l'ail</p>   <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et rouge rapés façon Saint Hubert</p>   <p>Jambon blanc LR</p>  <p>Coquillettes BIO</p>   <p>Emmental BIO râpé</p>  <p>Compote pomme banane BIO du chef</p>  