

# Menus du 30 mars au 3 avril

## Légende :



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1er avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
<p>Salade de pépinettes à l'échalotte </p> <p>Rôti de porc LR Sauce forestière  </p> <p>Chou-fleur CE2 persillé  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves BIO à la framboise  </p> <p>Jambalaya de légumes à l'égréné végétal BIO et régional   </p> <p>Gnocchis sarde </p> <p>Fromage de chèvre frais </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Tarte au fromage</p> <p>Paupiette au veau Sauce rougail </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Le festin de maître lapin !</i> Salade mimosa (perles de pâtes, carottes oeuf) </p> <p>Poisson frais du moment MSC </p> <p>Sauce aux asperges </p> <p>Riz BIO pilaf  </p> <p>Crème anglaise et vermicelles de couleurs</p> <p>Cake au chocolat du chef </p>

