






















# Menus du 4 au 8 mars

**Légende :**



api

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
<p><b>Betteraves BIO à la framboise</b></p>  	<p><b>Taboulé (semoule BIO)</b></p>  	<p><b>Saucisson à l'ail</b></p>	<p><b>Salade de carottes râpées et vinaigrette</b></p>  	<p><b>Chou fleur fleurette sauce cocktail</b></p> 
<p><b>Jambon blanc LR</b></p> 	<p><b>Boulettes de veau Sauce méridionale</b></p> 	<p><b>Rôti de dinde Sauce forestière</b></p>  	<p><b>Gratin de boulghour BIO et courgettes du chef</b></p>	<p><b>Marmite du pêcheur</b></p>  
<p><b>Purée de pommes de terre</b></p>  	<p><b>Haricots verts BIO à l'ail</b></p>  	<p><b>Lentilles</b></p> 	<p><b>Riz BIO pilaf</b></p>  	<p><b>Tomme grise</b></p>
<p><b>Suisse aromatisé</b></p>	<p><b>Brie</b></p>	<p><b>Saint Nectaire AOP</b></p>  	<p><b>Petit moulé nature</b></p>	<p><b>Flan nappé caramel</b></p>
<p><b>Fruit de saison</b></p> 	<p><b>Fruit de saison</b></p> 	<p><b>Crème dessert au chocolat</b></p>	<p><b>Gâteaux à la vanille</b></p> 