

# Menus du 18 au 22 mars

## Légende:



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

api

Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>Salade de pépinettes  </p>	<p>Endives émincées et dés d'emmental BIO </p>	<p>Tarte au fromage</p>	<p>Macédoine au fromage blanc </p>	<p>Salade verte et croûtons  </p>
<p>Paupiette de veau à la Dijonnaise </p>	<p>Filet de cabillaud Façon Tajine  </p>	<p>Escalope de porc à la provençale  </p>	<p>Riz BIO, champignons et emmental BIO façon risotto  </p>	<p>Blanc de poulet au jus  </p>
<p>Haricots beurre persillés </p>	<p>Semoule BIO doré  </p>	<p>Blé BIO pilaf  </p>	<p>Yaourt aromatisé régional </p>	<p>Purée de pommes de terre  </p>
<p>Saint Paulin</p>	<p>Ile flottante (Blanc en neige et crème anglaise)</p>	<p>Petit moulé</p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Saint Nectaire AOP  </p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Mousse au chocolat</p>	

 Nos viandes de poulet, veau, porc, volaille sont garanties d'origine France