

Menus du 25 au 29 mars

Légende:



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

api

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
<p>Taboulé (semoule BIO)  </p> <p>Sauté de dinde sauce colombo  </p> <p>Chou fleur BIO vapeur  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>AMÉRIQUE </p> <p>Mélange de carotte et de céleri râpé  </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Potatoes Ketchup</p> <p>Cheddar </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de haricots verts BIO façon Niçoise  </p> <p>Saucisse de Toulouse au jus</p> <p>Gratin dauphinois du chef  </p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette BIO sauce aurore  </p> <p>Courgettes sautées à l'ail  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau des îles ananas et noix de coco </p>	<p>Betteraves BIO et vinaigrette  </p> <p>Poisson meunière Citron </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Flan nappé caramel</p>

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