

Menus du 17 au 21 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
<p>Betterave BIO à la framboise</p>  	<p>Taboulé d'hiver (semoule BIO)</p>  		<p>Radis et beurre</p>	<p>Salade verte régionale, croûtons et vinaigrette</p>  
<p>Rôti de porc LR (Accra de morue) Sauce aux champignons</p>  	<p>Omelette BIO Sauce basquaise</p>  		<p>Nuggets de poisson (Nuggets végétariennes) Citron</p>	<p>Lasagnes à l'égrené de boeuf BIO (Lasagnes aux légumes)</p>  
<p>Pommes de terre rissolées</p> 	<p>Petits pois BIO</p>  		<p>Courgettes BIO à l'ail</p>  	
<p>Suisse fruité</p> 	<p>Brie</p>		<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Cantal AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Clafoutis aux griottes</p> 	<p>Crème au chocolat</p>