

























Menus du 24 au 28 mars

Légende :

-  **PRODUIT BIO**
-  **PRODUIT RÉGIONAL**
-  **CUISINES PAR NOS CHEFS**
-  **PRODUIT LABELLISÉ**
-  **PRODUIT PÊCHE DURABLE**

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<p>Salade de blé BIO au basilic  </p> <p>Sauté de veau régional (Omelette BIO)  Sauce façon marengo  </p> <p>Carottes à l'étuvée  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine vinaigrette façon cocktail </p> <p>Boulettes au boeuf (Falafels) Sauce barbecue </p> <p>Boulgour BIO  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Coquillettes BIO, piperade et mozzarella gratinée  </p> <p>Yaourt aromatisé régional </p> <p>Cake aux pépites de chocolat </p>	<p>Salade arlequin à la moutarde à l'ancienne  </p> <p>Poisson frais du jour (Jambon blanc LR)  Sauce au curry  </p> <p>Riz BIO pilaf  </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Liégeois à la vanille</p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France