

Menus du 24 au 28 mars

Légende :

- PRODUIT BIO
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT RÉGIONAL
- 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 marenco </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