

Menus du 31 mars au 4 avril

Légende:



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 31 mars	Mardi 1er avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
<p>Salade de pépinettes à la ciboulette</p> 	<p>Betterave BIO à la framboise</p>  		<p>Quiche aux carottes et emmental</p> 	<p>Radis rose et beurre</p> 
<p>Sauté de porc régional (Falafels)</p> <p>Sauce colombo</p>  	<p>Cordon bleu (Poisson meunière MSC)</p>  <p>Ketchup</p> <p>Potatoes</p>		<p>Marmite de la mer (Pané fromager)</p>  	<p>Bolognaise de lentilles BIO</p>  
<p>Haricots beurre</p> 	<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Riz BIO créole</p>  	<p>Mini penne</p> 
<p>Saint Nectaire AOP</p>  			<p>Suisse fruité</p>	<p>Emmental BIO râpé</p> 
<p>Fruit de saison</p>			<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>