

Menus du 13 au 17 mars 2023

Légende :


 CUISINES
PAR NOS
CHEFS

 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
LABELLISE

 PRODUIT
REGIONAL

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

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

Lundi 13 mars	Mardi 14 mars	Mercredi 15 mars	Jeudi 16 mars	Vendredi 17 mars
Betteraves rouges et vinaigrette	Taboulé (semoule BIO) 		Bâtonnets de légumes  et vinaigrette au fromage blanc	Friand au fromage
Sauté de porc  à la Dijonnaise	Omelette BIO 		Boulette à l'agneau sauce Tajine	Filet de colin  sauce à la lombarde
Pommes de terre vapeur	Petits pois au jus		Mélange de légumes à couscous	Blé BIO pilaf 
Chantailou	Brie		Yaourt sucré régional 	Fromage blanc sucré
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		Gâteau à la vanille maison	Compote de pomme 

Menus du 20 au 24 mars 2023

Légende :

 CUISINES
PAR NOS
CHEFS






 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
LABELLISÉ

 PRODUIT
REGIONAL

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

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

Lundi 20 mars	Mardi 21 mars	Mercredi 22 mars	Jeudi 23 mars	Vendredi 24 mars
<p>Macédoine de légumes et mayonnaise</p> <p>Rôti de porc LR  sauce au cidre</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Sauté de dinde sauce Colombo</p> <p>Polenta (semoule BIO) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Donut</p>		<p>Quiche aux légumes du chef</p> <p>Beignet de calamars à la romaine et citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Bolognaise de boeuf</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Fruit de saison </p>