

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> |