

Menus du 10 au 14 mars

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL














CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
<p>Salade de pommes de terre à la ciboulette</p> 	<p>Macédoine vinaigrette au fromage blanc</p> 		<p>Pizza au fromage</p> 	<p>Carottes râpées au persil</p>  
<p>Sauté de poulet régional Sauce aux olives</p>  	<p>Tortellini ricotta et épinards Sauce tomate</p> 		<p>Paupiette au veau Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> 	<p>Encornets de calamars Sauce milanaise</p>  
<p>Haricots verts BIO à l'ail</p>  	<p>Suisse sucré</p>		<p>Brocolis BIO</p>  	<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Saint Paulin</p>			<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Saint Nectaire AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre liégeoise</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Flan nappé caramel</p>

Menus du 17 au 21 mars

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 17 mars

Betterave BIO
à la framboise



Rôti de porc LR
Sauce aux champignons



Pommes de terre
rissolées



Suisse fruité

Fruit de saison

Mardi 18 mars

Taboulé d'hiver
(semoule BIO)



Omelette BIO
Sauce basquaise



Petits pois BIO



Brie

Fruit de saison

Mercredi 19 mars

Jeudi 20 mars

Radis et beurre

Nuggets de poisson
Citron

Courgettes BIO à l'ail



Fromage blanc sucré

Clafoutis aux griottes



Vendredi 21 mars

Salade verte régionale,
croûtons et vinaigrette



Lasagnes à l'égrené
de boeuf BIO



Cantal AOP



Crème au chocolat