

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 20.03 AU AU 26.03.23	Salade de pommes de terre	Salade verte aux croustons	Pizza du chef	Carottes râpées vinaigrette
	Pilon de poulet rôti	Sauté de veau aux olives	Steak végétarien	Filet de poisson frais sauce agrume
	Haricots verts persillés	Semoule au jus	Ratatouille	Macaronis
	Yaourt nature	Croqu'lait	Camembert	Petits suisses aux fruits
	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gâteau du chef

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 27.03 AU 02.04.23	Salade de riz	Radis beurre	Coleslaw	Taboulé
	Œuf à la Florentine	Chili con carne	Roti de porc	Poisson meunière
	-	-	Pommes noisette	Gratin de courgettes
	Yaourt Local	Gouda	Cantal	Yaourt nature
	Fruit de saison	Donut	Compote	Fruit de saison

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 03 AU 09.04.23	Radis croque'sel	Chou chinois et mayonnaise	Pâté croûte	<u>Repas de printemps</u>
	Emincé de bœuf aux épices douces	Croque fromage	Brandade de poisson	œuf mayonnaise
	Blé	Légumes du chef	-	Boulettes d'agneau et flageolets
	Yaourt nature	Kiri	Tomme de Savoie	Yaourt aromatisé
	Pêche au sirop	Flan vanille	Fruit de saison	Gâteau anniversaire et chocolats

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU				

Légende :



Bleu Blanc Cœur
pêche responsable



Label rouge



Repas végétarien



Préparation "maison"



Produits "fermiers"



BIO



Viande de porc / Bœuf français



AOP AOC IGP



Produits locaux



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons