

du 22 au 26 mars 2021

LUNDI		MARDI	
Radis beurre		Salade de haricots blancs à l'huile de noix	
Rôti de porc aux herbes		Merguez	
Carottes Vichy		Semoule aux légumes Carottes-navets-courgettes	
Camembert		Mothais	
Semoule au lait / caramel		Ananas frais	

MERCREDI		JEUDI	
Salade marina (célééri, carottes cuites)		Betteraves au fromage de chèvre	
Filet de merlu sauce Hollandaise		Chili sin Carné Poivrons, tomates, haricots rouges et maïs	
Duo poireaux, pommes de terre		Riz	
Petit Contentin		Petit suisse	
Compote de pommes aux framboises		Salade de fruits frais à la cannelle	



VENDREDI	
Salade de haricots verts à l'échalotte	
Sauté de dinde au paprika	
Purée de brocolis	
Bûche de chèvre	
Orange	


TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE
Plat à tendance :

- FÉCULENTS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS/LÉGUMES CRUS
- PROTÉINES ANIMALES
- PROTÉINES VÉGÉTALES
- FRUITS/LÉGUMES CUITS

- PRODUIT FRAIS
- PRODUIT SURGELÉ
- PRODUIT EN CONSERVE
- PRODUIT EN POUDRE
- PRODUIT INDUSTRIEL

- FAIT MAISON
- PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- VIANDE FRANÇAISE
- LABEL ROUGE
- AOC

- SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
- APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
- BLEU BLANC COEUR