

Menu du 02 au 13 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 mars St Charles le Bon	3 mars St Guénolé	4 mars St Casimir	5 mars Ste Olivia	6 mars Ste Colette
				Salade croquante (salade, maïs, croutons)
<u>Macaronis</u> à la carbonara Origines: _____ Haricots beurre	Rôti de dinde sauce diable Origines: _____ Semoule / <u>Carottes rondelles</u>		"Pavé" au veau sauce brune Origines: _____ <u>Frites</u> / Poêlée espagnole	Poisson pané sauce béarnaise Riz / <u>Brunoise de légumes</u>
Emmental	Mimolette		 Vache qui rit BIO	
Compote aux fruits exotiques	Éclair au chocolat		Fruit	Crème dessert chocolat
9 mars St François R.	10 mars St Vivien	11 mars Ste Rosine	12 mars Mi-Carême	13 mars St Rodrigue
Pizza au fromage				Salade grecque (tomate, concombre, feta AOP, olives)
Sauté de dinde à la tomate Origines : _____ Semoule / <u>Ratatouille</u>	<u>Paëlla</u> Origines : _____		Saucisse de Strasbourg ketchup Origines : _____ <u>Frites</u> / Carottes BIO aux oignons	Colin sauce aux câpres  PDT vapeur / Poêlée champêtre
Fromage blanc	Tomme blanche		Kiri	
	Crème renversée		Cocktail de fruits mangue	Cake aux fruits

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de
l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit issu de
pêcheries durables