



* BIO

** BIO et LOCAL

🏠 Fait maison

Lundi 22 mars		Mardi 23 mars		Jeudi 25 mars		Vendredi 26 mars	
Concombre* au saumon 🏠 Orange farcie* 🏠		Salade* de surimi 🏠 Pamplemousse*		Saucisson ail / Saucisson sec / Pâté de foie Cervelas vinaigrette 🏠		Salade piémontaise* 🏠 Œufs mayonnaise 🏠	
🍴		🍴		🍴		🍴	
Rôti de dinde Purée de légumes* 🏠 Salade*		Filet de poisson Riz* Salade*		Menu végétarien Couscous végétarien* 🏠 Salade*		Tartiflette* 🏠 Salade*	
🍴		🍴		🍴		🍴	
Yaourts** Fruits*		Crème brûlée 🏠 Fruits*		Paris-Brest 🏠 Fruits*		Yaourts* Fruits*	
Lundi 29 mars		Mardi 30 mars		Jeudi 1er avril		Vendredi 2 avril	
Carottes râpées* 🏠 Céleris remoulade* 🏠		Concombre* Salade de fromage crouillons* 🏠		Pêche au thon 🏠 Tomates mimosas* 🏠		Œufs mayonnaise 🏠 Macédoine surimi 🏠	
🍴		🍴		🍴		🍴	
Hachis Parmentier Salade* 🏠		Sauté de canard au miel 🏠 Pâtes* Salade*		Lasagnes de légumes Salade* 🏠		Croque Monsieur 🏠 Filet de bœuf Pommes de terre au four* 🏠 Salade*	
🍴		🍴		🍴		🍴	
Yaourts* Fruits*		Entremets* 🏠 Fruits*		Mille-feuille 🏠 Fruits*		Yaourts* Fruits*	

La Principale

Le Gestionnaire

Rouge : Viande / Poisson / Œuf
 Bleu : Produits laitiers
 Vert : Crudités / Fruits
 Vert : Légumes et fruits cuits
 Marron : Féculents
 Orange : Graisse



F. Bonnet

Menus susceptibles d'être modifiés suivant approvisionnement