
















- Menu du 10 mars au 16 mars

Déjeuner

	LUNDI 10/03	MARDI 11/03	MERCREDI 12/03	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03	SAMEDI 15/03	DIMANCHE 16/03
Entrée	Carottes rapées à la ciboulette bio 	Coquillettes bio au thon 		Tomates anciennes sauce vinaigrette maison 	Velouté de carotte au cumin bio 		
Plat	Sauté de boeuf bourguignon 	Flan de courgettes au chèvre bio 		Escalope haché de veau grillé	Poisson frais du jour 		
Garniture	Duo de pâtes et haricots beurre			Purée de potiron et de pomme de terre bio 	Riz basmati bio 		
Fromage		Yaourt aux fruits mixés bio 		Comté origine aop 	Tommette des alpes 		
Dessert	Fromage blanc bio au sucre 	Kiwi bio 		Chou au chocolat	Purée pomme abricot banane bio 		

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *