



LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	JEUDI 21 MARS		VENDREDI 22 MARS
Velouté de poireaux ou Lentilles aux noisettes ou Délice du jardin	Mouliné de légumes <i>bio</i> ou Salade coleslaw ou le régal des escargots	Salade d'endives au roquefort ou Salade végan ou une vague de verdure		Salade composée au thon ou Pousses d'épinards en salade ou une pause fraîcheur
Agneau en sauce ou Poisson en cocotte	Filet de poisson blanc aux agrumes ou Saucisses knack	Parmentier végétarien aux petits légumes ou		Haut de cuisse de Poulet <i>bio</i> ou Filet de lieu à la ciboulette
Haricots blancs à la tomate et Carottes <i>bio</i> vichy	Semoule <i>bio</i> parfumée à l'orange et légumes aux épices douces	Parmentier végétarien forestier		Macaronis <i>bio</i> aux épices et Courgettes bio gratinées
Halte dans nos campagnes Yaourt fermier sucré	Yaourt <i>bio</i> sucré ou Une vague de senteurs	Crème Anglaise ou Yaourt <i>bio</i> sucré		Emmental râpé ou Yaourt <i>bio</i> sucré
Mousse au chocolat au lait ou noir ou Fruit de saison	Salade de fruits au sirop léger ou Ananas au saveur des îles ou Fruit du jour	Brownie aux noix ou Assortiment de fruits de saison		Compote de fruits <i>bio</i> ou Assortiment de fruits de saison
Nous tenons à vous informer que le chef peut être amené à modifier les menus en fonction de l'arrivage de produits frais et des effectifs				

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

Repas végétarien

* Plat Fait Maison =

La Principale,
P,BUERLa Gestionnaire,
P,BERNOLa Cheffe de cuisine
S.DAVOUS