



LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
Terrine de légumes ou  Brocolis aux amandes ou  Une pause fraîcheur au maïs 	Salade de la mer ou  Betterave/fêta/noix en salade  ou Délice du jardin 	Carottes râpées <i>bio</i> au citron  ou Artichaut garni  ou le régal des escargots 	Salade de chou au comté ou  Gaspacho de carottes à l'orange  ou une vague de verdure 
Nuggets végétaux 	Filet de colin au four  ou Mijoté de porc à la dijonnaise 	Volaille grillé au four et son jus  ou Poisson en cocotte 	Paupiette de veau et son jus  ou Poisson blanc à l'ail et au persil 
Spirales  Petits légumes sauce tomate/basilic	Courgettes <i>bio</i> au basilic et  Pommes noisettes	Riz <i>bio</i> aux 3 saveurs  Tajine de légumes aux abricots	Haricots verts <i>bio</i>  et Boulgour champêtre <i>bio</i>
Yaourt fermier sucré ou Voyage au cœur de nos provinces	Yaourt fermier sucré ou Délice de la crémière	Délice de nos montagnes ou fermier sucré	Yaourt fermier sucré ou Visite de nos bergers
Compote de fruits ou Assortiment de fruits de saison	Flan nappé au caramel <i>bio</i> ou Fruit du jour	Meringue maison ou  Menélic au chocolat ou Fruit de saison	Paris brest ou Fruit 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,BUER

La Gestionnaire,
P,BERNO

La Cheffe de cuisine
S.DAVOUS