


















lundi 17 mars

mardi 18 mars

jeudi 20 mars

vendredi 21 mars

Carottes bio râpées sauce vinaigrette à l'orange 	Salade verte icerberg sauce vinaigrette balsamique	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts bio sauce vinaigrette à l'échalote 
Bolognaise de lentilles bio 	Filet de lieu noir MSC sauce aux olives 	Sauté de porc région sauce moutarde 	Rôti de dinde sauce beryc 
Torsades bio 	Riz bio pilaf 	Filet de merlu MSC sauce moutarde 	Filet de colin d'Alaska MSC sauce beryc 
Fourme de Montbrison région 	Yaourt nature bio 	Petit pois au jus	Mélange de chou-fleur CE2 et pommes de terre béchamel 
Kiwi Bio 	Pomme région 	Biscuit spéculoos	Suisse sucré
		Compote fraîche pomme Bio du chef 	Banane bio 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits Bio 

Produits Pêche Durable 

Produits Labellisés 

Produits Régionaux 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.