

Menus du 23 au 27 mars

Légende:	
	CUISINES PAR NOS CHEFS
	PRODUIT BIO
	PRODUIT RÉGIONAL
	PRODUIT LABELLISÉ
	PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Salade de perles à la menthe 	Macédoine de légumes au Fromage blanc et ciboulette 		Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) à l'huile d'olive 	Salade verte régionale, croûtons, au vinaigre de xérès 
Escalope de porc (Galette végétale) Sauce crème 	Boulettes au boeuf (Bâtonnets de mozzarella) Sauce au jus 		Poisson au four MSC (Saucisse végétale) Sauce tomate et basilic 	Paëlla (Riz BIO et légumes) 
Brocolis BIO 	Purée de pommes de terre régionales et courgettes 		Penne BIO 	
Suisse Fruité 	Brie 		Fromage blanc sucré 	Cantal AOP 
Fruit de saison 	Fruit de saison 		Cake au citron du chef 	Pomme au four caramélisée 