



















MENU MARS

MARS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 4 AU 8	RADIS AU BEURRE ROTI DE BŒUF MAYO  FRITES FROMAGE BLANC	SALADE CEREALES  ESCALOPE DE PORC  Sce moutarde CHOUX FLEUR COMTE FRUIT	HARICOTS PLATS PATE CARBONARA FROMAGE FRUIT	CELERI AU GOUDA  POULET ROTI  CAROTTES PANAIS AU CURRY  TARTE AU POIRE 	ENDIVE POISSON SAUCE CITRON RIZ PILAF FROMAGE COCKTAIL DE FRUIT
DU 11 AU 15	<u>MENU BIO</u> SALADE PAYSANNE  ROTI DE PORC THYM  PAPILLON YAOURT AU FRUIT	SALADE DE RIZ VEAU A LA  TOMATE SALSIFIS POULETTE CHEVRE POIRE	PATE DE CAMPAGNE ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME EBLY AUX LEGUMES FROMAGE FRUIT	CAROTTES RAPEES  POISSON BEURRE BLANC POMME VAPEUR  CREME VANILLE	<u>ALSACE LORRAINE</u> SALADE ALSACIENNE CHOUCROUTE MUNSTER MIRABELLE SIROP
DU 18 AU 22	SALADE COMPOSE AVOCAT TAJINE DE PORC  AU CITRON CONFIT SEMOULE ST MORET COMPOTE	SALADE MEXICAINE POISSON DIEPPOISE ENDIVES /RIZ PETIT SUISSE	ASPERGES PAUPIETTE DE VOLAILLE POMME DAUPHINE FROMAGE FRUIT	SALADE EMMENTAL FOIES DE VOLAILLE CONFIT  HARICOTS VERTS PERSILLE PAIN PERDU	<u>MENU BIO</u> POTAGE  SPAGHETTI BOLOGNAISE FROMAGE POMME
DU 25 AU 29	TERRINE LEGUMES  POISSON SAUCE HOLLANDAISE CROSNE BRIE FRUIT	<u>VEGETARIEN</u> CHOUX FLEUR OMELETTE POMME DE TERRE CHAVROUX FRUIT	CŒUR DE PALMIER HAMBURGER SALADE FROMAGE FRUIT	<u>MENU BIO</u> HARICOTS VERTS SAUCISSE  LENTILLE FRUIT	BETTERAVE  JAMBON SAUCE MADERE COQUILLETTE GRUYERE YAOURT



Label rouge



Viande française



Produit fermier



Région Limousin



Produits locaux



Fait maison



Bio

MENU MARS



Label rouge



Viande française



Produit fermier



Région Limousin



Produits locaux



Fait maison



Bio