

mars-26			
Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
<p>Taboulé</p> <p>Petits pois, carotte filets de poulet au curry</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Madeleine</p>	<p>Céleri rémoulade œuf dur</p> <p>Gratin de quenelle sauce aurore riz</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruit pomme, kiwi et noix</p>	<p>Crêpe au jambon</p> <p>Choux de bruxelle pomme de terre porc à la moutarde</p> <p>Fromage</p> <p>Glace vanille et framboise</p>	<p>Salade de lentille knacki et maïs</p> <p>Epinard à la crème quinoa et poisson pané</p> <p>Fromage</p> <p>Flan chocolat</p>
Les menus peuvent changer en fonction de l'approvisionnement			

mars-26			
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Tartine beurrée radis noir</p> <p>Purée de pois cassé saucisse</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Brioche</p> <p>Jardin de Chavignac maraichés bio</p>	<p>Carotte rapée raisin sec</p> <p>Pizza végété poireaux potimaron</p> <p>Fromage</p> <p>Banane</p> <p>Bio</p>	<p>Mini pizza</p> <p>Gratin de choux fleur steack haché</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p> <p>Viande locale</p>	<p>Salade de betterave maïs</p> <p>Frites poisson en sauce</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Production locale et/ou française</p>
Les menus peuvent changer en fonction de l'approvisionnement			