

mars-26			
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Biscotte, rilette de sardine au St Moret</p> <p>Haricot vert Cordon bleu</p> <p>Fromage blanc crème de marron</p> <p>Madeleine</p>	<p>Soupe de légumes (poireaux, carotte, patate)</p> <p>Riz cantonais végété (carotte, petits pois champignon, maïs)</p> <p>Fromage</p> <p>Crème Mont Blanc chocolat</p>	<p>Macédoine</p> <p>Gratin dauphinois escalope de veaux</p> <p>Fromage</p> <p>Mandarine</p>	<p>Mini pizza</p> <p>Brocolis, boulgour beignet de calamar</p> <p>Fromage</p> <p>Fondant au citron</p>
Les menus peuvent changer en fonction de l'approvisionnement			

mars-26			
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Œuf mayo endive</p> <p>Cannelloni</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Brioche</p> <p>Jardin de Chavignac maraichés bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Gratin de raviole aux courgettes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme abricot</p> <p>Bio</p>	<p>Salade de concombre</p> <p>Quiche lorraine Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Poire</p> <p>Viande locale</p>	<p>Salade de choux, comté pomme, noix, œuf dur</p> <p>Paëlla</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Production locale</p>
Les menus peuvent changer en fonction de l'approvisionnement			