

Menus du 30 mars au 3 avril

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS

PRODUIT
BIO

PRODUIT
RÉGIONAL

PRODUIT
LABELLISÉ

PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1er avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Salade de pépinettes à l'échalotte 	Betteraves BIO à la framboise  		Tarte au fromage	<i>Le festin de maître lapin !</i> Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) 
Rôti de porc LR Sauce forestière  	Jambalaya de légumes à l'égréné végétal BIO et régional   		Paupiette au veau Sauce rougail 	Poisson frais du moment MSC 
Chou-fleur CE2 persillé  	Gnocchis sarde 		Haricots verts BIO à l'ail  	Sauce aux asperges 
Coulommiers	Fromage de chèvre frais 		Yaourt aromatisé	Riz BIO pilaf  
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Crème anglaise et vermicelles de couleurs
				Cake au chocolat du chef 

🇫🇷 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France