




















Menus

	Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Midi	Carottes râpées bio citron 	Betterave rondelle Bio 	Feuilleté au fromage	Carottes râpées bio citron 
	Maïs olives croûtons Salade composée Bio  ~.~	Mâche aux croûtons Velouté de chou fleur ~.~	Samoussa de légumes ~.~	Endives aux croûtons Salade verte à la fête ~.~
	Haut de cuisse de poulet Omelette nature Bio  ~.~	Dalh végétarien pois chiches Gardiane de taureau Seiche à la Setoise ~.~	Filet de lieu frais à la crème Galette végétarienne soja	Colombo de dorade sebaste Dahl de lentilles curry coco Fajitas végétal ~.~
	Poêlée de carottes et pommes de terre Bio  ~.~	Riz semi-complet de Camargue bio pilaf  ~.~	Steack haché façon bouchère ~.~	Ebly Bio  ~.~
	Comte bio à la coupe  ~.~	Camembert à la coupe Bio  ~.~	Poêlée rustique ~.~	Emmental bio portion 
	Rondelé bio portion  ~.~	Reblochon de Savoie AOP ~.~	Fromage blanc Bio 	Fourme d'Ambert Bio 
	Compote poire Bio  ~.~	Kiwi Bio  ~.~	Yaourt myrtille bio 2 vaches 	Liegeois chocolat Pomme au four Bio 
	Salade de fruit du verger	Pomme bio 2 variétés 	Banane Bio 