













Menus du 4 au 8 mars

Légende :



api

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  	<p>Taboulé (semoule BIO)</p>  		<p>Salade de carottes râpées et vinaigrette</p>  	<p>Chou fleur fleurette sauce cocktail</p> 
<p>Jambon blanc LR</p> 	<p>Boulettes de veau Sauce méridionale</p> 		<p>Gratin de boulghour BIO et courgettes du chef</p>  	<p>Marmite du pêcheur</p>  
<p>Purée de pommes de terre</p>  	<p>Haricots verts BIO à l'ail</p>  			<p>Riz BIO pilaf</p>  
<p>Suisse aromatisé</p>	<p>Brie</p>		<p>Petit moulé nature</p>	<p>Tomme grise</p>
<p>Fruit de saison</p> 	<p>Fruit de saison</p> 		<p>Gâteaux à la vanille</p> 	<p>Flan nappé caramel</p>

Menus du 11 au 15 mars

Légende :



api

Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
<p>Salade de blé BIO arlequin  </p> <p>Saucisse de Toulouse au jus </p> <p>Petits pois BIO  </p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Laitue et vinaigrette</p>   <p>FISH BURGER (Pain à burger, poisson pané, ketchup et une tranche de fromage)</p> <p>Potatoes</p>  <p>Fromage blanc vrac et copeaux de chocolat</p>  		<p>Céleri façon rémoulade  </p> <p>Gratin de coquillettes BIO, piperade et mozzarella du chef  </p> <p>Bleu d'Auvergne  </p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Salami pur porc</p> <p>Sauté de boeuf façon bourguignon  </p> <p>Carottes à l'étuvée  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>