



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 mars	Rillettes de thon maison Jambon grillé Boulghour Pomme des Vergers du Griffarin	Céleri rave Omelette au fromage Haricots plats aux herbes Fruit de saison	Salade de tomates et concombre Pâtes artisanales au poulet et champignons frais crémeux Yaourt fermier à la vanille	Rosette /beurre Hachis parmentier maison Salade verte Fromage fermier Fruits de saison	Escale en Ecosse Cullen skink Kedgerie Deep-fried Mars bar
Du 09 au 13 mars	Pâté de campagne Riz cantonnais Salade verte Fromage fermier Fruit de saison	Salade de coleslaw maison Rôti de porc Haricots beurre persillées Fromage fermier Flan pâtissier maison	Betteraves en salade Lasagnes de légumes frais Salade verte Fromage fermier Fruit de saison	Taboulé Filet de poisson frais Carottes Crème dessert maison au caramel	Carottes râpées Cassoulet maison Fromage fermier Fruit de saison
Du 16 au 20 mars	Friand au fromage Chili con carne maison Riz Fruit de saison	Oeuf mayonnaise Boeuf bourguignon traditionnel Pâtes artisanales Fromage fermier Fondant au chocolat maison	Radis / beurre Rôti de dinde Petits pois - carottes Fromage fermier Salade de fruits maison	Salade de crozets Filet de poisson frais à la crème Gratin de choux-fleurs Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Salade de haricots verts Boulettes de légumes maison Semoule Fromage fermier Fruit de saison
Du 23 au 27 mars	Saucisson à l'ail Cuisse de poulet Blé à la tomate Yaourt fermierframboise	Concombre à la vinaigrette Potée auvergnate et ses légumes fondants Fromage fermier Fruit de saison	Salade piémontaise Emincé de dinde Courgettes Fromage fermier Tarte poire chocolat maison	Salade niçoise Semoule aux légumes façon couscous Salade verte Fromage fermier Fruit	Journée jaune Betterave jaune à la vinaigrette Pavé de poisson frais Poêlée de carottes jaunes Emmental Banane



Pain bio tous les lundis



Produit de saison



Produit local



Produit fermier



Produit issus de l'agriculture biologique

