

























menu du 20/03 au 31/03/2023

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 20/03	MARDI 21/03	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03
Betteraves râpées  Burger de veau Potato roty easy Yaourt citron 	Salade quinoa/thon/maïs  Poisson du moment Fondue de poireaux  Fromage Pomme 	Salade d'avocat/surimi Sauté de poulet  Riz basmati Petits suisses	Taboulé Lomo de porc  Salsifis  Fromage Compote	Salade de chou aux 2 fromages  Tortilla de pomme de terre oignons Salade verte Fromage blanc nature sucré 
LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
Salade marco polo  Jambon grillé  Haricot beurre Fromage Poire 	Repas italien Mortadelle Pâtes bolognaise  Salade verte Meringue	Salade boulgour/thon  Gratin de chou jambon  Fromage Pomme 	Carottes râpées  Hachis parmentier de légumes Salade verte Yaourt nature sucré 	Salade de blé/Bacon  Poisson du moment Poêlée ratatouille Fromage  Banane

Légende:  Fabrication maison  Agriculture biologique  Produits de saison  Produits de notre région  Bleu Bleu Blanc Cœur  Agriculture raisonnée  Label rouge  Appellation d'Origine Contrôlée