














<p><u>Lundi 2 mars</u></p> <p>Salade fermière Chipolatas  Lentilles  Yaourt sucré</p>	<p><u>Lundi 9 Mars</u></p> <p>Rillettes cornichons Sauté de veau Haricots beurre Saint Paulin Fruit</p>	<p><u>Lundi 16 Mars</u></p> <p>Betteraves rouges  Filet de lieu au chorizo  Purée de pomme de terre Crème dessert </p>
<p><u>Mardi 3 Mars</u></p> <p>Potage Poulet aux épices Frites  Cantal Fruit  </p>	<p><u>Mardi 10 Mars</u></p> <p>Salade mimosa  Rôti de porc dijonnais  Chou-fleur gratiné  Fromage blanc </p>	<p><u>Mardi 17 Mars</u></p> <p>Carottes râpées  Bœuf bourguignon   Haricots blancs  Camembert Compote </p>
<p><u>Jeudi 5 Mars</u></p> <p>Salade de chou emmental Pâte bolognaise aux légumes Salade verte Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Jeudi 12 Mars</u></p> <p>Potage maison Tortilla aux oignons  Sauce tomate Salade verte Yaourt </p>	<p><u>Jeudi 19 Mars</u></p> <p>Haricots verts vinaigrette  Dahl de lentilles Riz sauvage Salade verte Yaourt sucré  </p>
<p><u>Vendredi 6 Mars</u></p> <p>Céleri rémoulade  Poisson pané/citron  Poêlé rustique Vache qui rit  Compote </p>	<p><u>Vendredi 13 Mars</u></p> <p>Coleslaw Parmentier de poisson  Salade verte Edam Fruit </p>	<p><u>Vendredi 20 Mars</u></p> <p>Bouillon vermicelle Haché de veau au jus Poêlée de légumes  Saint Nectaire  Fruit  </p>

Liste des Allergènes :

éréales, Crustacés, Œufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque
 Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusque, Poisson, Céleri

 Le pain servi tous les jours est local

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

