




	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 22 et 26 mars	Carottes Râpées (BIO) Chipolatas Lentilles (BIO) Yaourt à la Vanille (PP)	Salade de Betteraves Rouges (BIO) Couscous de Légumes (BIO) Semoule (BIO) Fromage Compote de Pommes - Galette	Rillettes de Canard (PP) Sauté de Porc Haricots Blancs (BIO) Gâteau Maison (BIO)	Friand au Fromage Poisson Pané Epinards à la Crème Fruit de Saison (BIO)
Du 29 mars au 2 avril	Vermicelle (BIO) à la Tomate Hachis Parmentier Fruit de Saison (BIO)	Saucisson à l'Ail - Beurre Emincé de Dinde Pois Cassé (BIO) Crème Anglaise - Galette	Salade de Chou Blanc (BIO) Paupiette de Veau Riz (BIO) à la Tomate Yaourt au Caramel (PP)	Oeuf (BIO) Mayonnaise Lasagnes (BIO) aux Légumes (BIO) Salade de Fruits
Du 5 au 9 avril		Sardines - Beurre Rôti de Porc Purée de Carottes (BIO) Fruit de Saison (BIO)	Salade Verte (BIO) Tartiflette Crème au Chocolat (PP)	Salade de Riz (BIO) - Thon Quiche aux Epinards Fromage Glace

Menus respectés en fonction des arrivages !!!

(BIO) Produit issu de l'agriculture Biologique Oignons et Ail (BIO)
 (PP) Produits de Proximité Fruit du goûter du matin (BIO)
 Lait (PP) Farine et Sucre (BIO)
 Pommes de Terre (BIO) Oeufs (BIO)

Bonnes Vacances !

