



















SEMAINE DU 09/03/2020 AU 13/03/2020

	Entrée	Plat	Dessert
Lundi 9 mars	 Pizza au chèvre	 Pintade fermière IGP Label rouge  Carottes navets	 Poire
Mardi 10 mars	  Salade verte aux agrumes	  Couscous aux légumes	Fromage BIO Œuf au lait
Mercredi 11 mars	Entrée	Plat	Dessert
Jeudi 12 mars	  Velouté de légumes	  Saucisse BIO Haricots blancs 	Fromage BIO / Kiwi 
Vendredi 13 mars	 Salade d'endives	 Plein filet de saumon sauvage  Riz	 Yaourt BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant approvisionnement



Pêche durable



Fait Maison



Local

Viande bovine d'origine française

