

# Menus

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Midi	<p>Crêpe au fromage Pamplemousse Salade verte composée Coeur de merlu aux poivrons Steak hâché au poivre vert Boulgour Courgettes à la tomate Yaourt Crème dessert Fruit</p>	<p>Chorizo ular Pamplemousse Rosette Salade de mâche, oeuf, crouton Côte de porc charcutière Poisson pané Carottes persillées Pâtes au beurre Yaourt Fruit Meringue</p>	<p>Pamplemousse Radis beurre Tarte de légumes Brochette de poisson pané Brochette orientale Choux-fleurs Purée Yaourt Compote Fruit</p>	<p>Cappuccino de betterave Pamplemousse Salade catalane Salade d'endives Poisson Rougail saucisse Riz Yaourt Fruit Marron suisse Tarte au citron</p>	<p>Pamplemousse Pizza Cuisse de poulet Moules marinières Blettes Potatoes Yaourt Fruit</p>
Soir	<p>Salade de tomates Escalope viennoise Coeur de blé Yaourt Fruit</p>	<p>Taboulé Poisson à la bordelaise Epinards à la béchamel Yaourt Mousse au chocolat</p>	<p>Surimi mayo Cheeseburger Haricots verts Yaourt Brownie</p>	<p>Carottes, maïs Noix de jambon aux herbes Pommes dauphines Yaourt Beignet</p>	

Issu de l'Agriculture Biologique
 Fait maison - Recette du chef
 Assemblé sur place
 Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
 Crustacés
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde
 Oeufs
 Poissons
 Soja

Menu approuvé par :

C. CHAZALMARTIN  
SECRETAIRE GENERALE

F. JOST  
PROVISEUR