










Lundi 22 mars

Carottes et céleri rémoulade – Soupe de poisson + croutons + gruyère râpé
Sauté de veau marengo  - Semoule au beurre
Tome de vache à la coupe  - Salade verte  - Pain
Entremet et cookie au chocolat blanc




Mardi 23 mars

Saucisson à l'ail beurre - Potage de légumes 
Boudin noir BBC  - Purée Str Germain 
Morbier à la coupe - Salade verte  - Pain
Compote pommes bananes + biscuit





Mercredi 24 mars

Concombre saumon fumé - Potage de légumes 
Merlu sauce parisienne - Riz beurre
St Agur - Salade verte  - Pain
Crème renversée



Jeudi 25 mars

Fonds d'artichauts vinaigrette - Potage de légumes 
Bouchée à la reine
Port Salut à la coupe - Salade verte  - Pain
Fruit de saison 



Vendredi 26 mars

Salade de cœurs de blé aux crudités - Potage de légumes 
Sauté de bœuf LOCAL sauce stroganoff  - Purée de choux-fleurs
St Paulin - Salade verte  - Pain
Yaourt vanille Bleu Blanc Cœur 

Samedi 27 mars

Terrine de légumes sauce citron - Potage de légumes 
Palette au jus - Printanière de légumes
Fromage ail et fines herbes - Salade verte  - Pain
Faisselle + confiture

Dimanche 28 mars

Rosette beurre – Potage de légumes 
Sauté de canard aux pommes – Salsifis aux poivrons
Reblochon à la coupe – Salade verte  - Pain
Croustillant noix de coco mousse fraise



Produits de saison

Produits fermiers



Produits d'origine locale



Produits Label Rouge



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits issus de l'agriculture biologique