

## LUNDI

03/03

ENTREES

Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré




## Menu Végétarien

04/03

ENTREES

Salade de pâtes

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**




## JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Coquillettes au saumon**  
Coquillettes, cube de saumon et saumon fumé, crème, aromates

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit





## VENDREDI

07/03

ENTREES

\*Mortadelle\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de bœuf en sauce

Haricots verts pommes de terre

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Tarte aux pommes







Les pommes viennent du Sud Ouest


Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement


\* : plat avec viande porcine


### LEGENDE


 Viande Bovine Française (VBF)

 Pêche responsable

 Porc français

 Certification environnementale niveau 2

 Haute valeur environnementale

 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.