

MENU DU 2 au 6 MARS

 Soupe 

 Rougail saucisse 

Riz

 Saint nectaire 

Fruit

Pizza au fromage

 Carottes vichy

Lentille

Petits suisses aux fruits 

 Soupe 

 Rôti de dinde 

Haricot vert

Gâteau au chocolat 

Betterave rouge

Tagliatelles au saumon 

Compote

Petit beurre



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

MENU DU 9 au 13 MARS

Carottes râpées  

Tartiflette 

Salade 

Crème caramel au
beurre salé 

Soupe  

Ratatouille  

Omelette 

Camembert 

Fruit 

Salade de riz 

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

Flan pâtissier 

Soupe  

Poulet coco  

Semoule

Fromage de chèvre 

Fruit 



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viaande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.



MENU DU 16 au 20 MARS

 Soupe
 Sauté de dinde
 Petits pois
 Riz au lait

 Salade de quinoa
 Lasagne de légumes
 Salade
 Fruit

 Soupe
 Cordon bleu
 Purée de carottes
 Panna cotta aux fruits rouges

Cœur de palmier/Maïs
 Dos de colin
 Sauce au citron
 Riz
 Vache qui rit
 Fruit



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

MENU DU 23 au 27 MARS

Taboulé

Emincé de porc 

Gratin de courgettes 

Compote

Petit lu

Soupe  

Curry de patates douces 

Riz

Brie 

Fruit 

Céleri rémoulade

Escalope de dinde 

Ratatouille  

Fromage blanc 

Gaufrette

Soupe  

Spaghetti bolognaise 

Salade 

Babybel 

Fruit 



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.



Viande française



MENU DU 6 au 10 AVRIL

Friand au fromage

Flageolet

Patates douces

Mousse au chocolat

Salade verte / Emmental

Jambon 

Frites

Fruit 

Macédoine de légumes

Poisson pané 

Sauce tomate 

Haricot vert

Tarte aux pommes 



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

