




LUNDI 03/03

Oeufs mayonnaise  

Salade d'avocat 

Rougail saucisses  

Riz/haricots rouges  

Fromage ou yaourt de la ferme 


Fruit de saison

MARDI 04/03

Velouté de lentilles corail  


Boeuf bourguignon  

Pâtes de la ferme bio  

Fromage au choix 

Beignet choco/noisette


JEUDI 06/03


Chou blanc au comté 

Carottes rapées  

Poêlée de saumon à la crème

Riz basmati

Fromage au choix 



Compote de pommes 

Sablé breton 

VENDREDI 07/03

Salade maïs/croutons





Salade verte 

Omelette nature  

Poêlée ratatouille

Fromage ou yaourt bio

Fruit au choix

 Menu conseillé  Bio  Local  Végétarien

 Fait Maison BOIS Stéphane
Principal

BEAUFILS Anne Laure
Adjointe gestionnaire

TESSIER Cécile
Chef de cuisine

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part