Menu du 11 au 15 mars

Lundi 11 mars

Mousse de canard ou potage « Fait Maison »

Poisson à la bordelaise

Riz BIO, haricots verts

Tomme

Fruit

Mardi 12 mars

Chou-fleur vinaigrette ou macédoine

Escalope de poulet sauce au bleu

Pâtes, carottes

Fromage frais aux fruits

Gaufre chantilly

Jeudi 14 mars

Flammenküche « Fait Maison » ou carottes râpées aux raisins secs

Bœuf à la provençale « Fait Maison »

Pommes de terre vapeur, champignons sautés BIO

Emmental

Fruit

Vendredi 15 mars

Salade BIO de chèvre chaud

Rôti de porc

Blé, navets BIO au miel

Eclair à la vanille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons

Le principal,
René-Pierre GRONDIN

Le gestionnaire,
Benoit BOURCIQUOT

Le cuisinier,
Mathieu Neuhauser

Circuit court *Fait maison* *Agriculture biologique* *De saison*

« Fait Maison »