

Menu du 18 au 22 Mars

	<i>lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Entrée</i>	<i>Endives</i>	<i>Radis rose, beurre</i>	<i>Chou-chinois</i>	<i>Pomme de terre en salade</i>	<i>Soupe de légumes</i>
<i>Plat Chaud</i>	<i>Veau aux olives, carottes</i>	<i>Lasagnes aux légumes et fromage de chèvre</i>	<i>Riz lentilles, curry de légumes au lait de coco</i>	<i>Bœuf haché, haricots verts-petit-pois</i>	<i>Boulgour au thon</i>
<i>Végétarien</i>	<i>Polenta</i>			<i>Galette au tofu</i>	<i>Œufs</i>
<i>Dessert</i>	<i>Génoise raisins-chocolat</i>	<i>Compote, biscuits</i>	<i>Yaourt aux crunchy</i>	<i>Fruits secs</i>	<i>Fruit</i>

L'élaboration des plats est réalisée sur place par l'équipe cuisine à partir de produits biologiques, frais et de saison.