

Menu du 9 au 13 mars

	<i>lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Entrée</i>	<i>Carotte rapée, graines de tournesol</i>	<i>Betterave cuite</i>	<i>Céréales mix</i>	<i>Soupe de butternut</i>	<i>Radis rapé</i>
<i>Plat Chaud</i>	<i>Riz, œufs, petit-pois</i>	<i>Frites, saucisse de volaille</i>	<i>Jardinière de légumes, bœuf haché</i>	<i>Pâtes aux pois-chiches</i>	<i>Poisson pané, brocoli</i>
<i>Végétarien</i>		<i>Galette</i>	<i>Soja</i>		<i>Œufs</i>
<i>Dessert</i>	<i>Flan à la vanille</i>	<i>Pomme</i>	<i>Banane</i>	<i>Yaourt aux céréales</i>	<i>Gâteau au chocolat</i>

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