



Lundi 05 mars :

Mélange de salade verte bio, maïs

Parmentier de poisson frais

Suisses aromatisés

Menu végétarien

Mardi 06 mars :

Omelette bio fraîche



Petit pois / carottes bio

Fromage à coque rouge

Fruit



Mercredi 07 mars :

Pomelos



Steak haché VBF

Coquillettes bio



Yaourt bio framboise ou vanille



Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Jeudi 08 mars :

Veau marengo

Haricots plats

Comté AOP ou cantal AOP



Fruit bio

Vendredi 09 mars :

Bataria et dés d'emmental

Dorade « pêche durable » sauce crevettes

Blé bio aux légumes



Purée de fruits bio



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.