

<p>Lundi 20 Mars</p> 	<p>Potage de légumes verts vermicelle Pâté en croûte Sauté de poulet - Petits pois carottes Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 21 Mars</p> 	<p>Velouté de potiron Salade de perle au thon Saucisse - Légumes de Pot au Feu Fromage Yaourt</p>
<p>Mercredi 22 Mars</p> 	<p>Potage Crécy Piémontaise Rôti de porc aux pruneaux - Brunoise de légumes Emmental Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 23 Mars</p> 	<p>Potage vermicelle Betteraves rouges mimolette vinaigrette Tartiflette - Salade verte Camembert Yaourt aux fruits </p>
<p>Vendredi 24 Mars</p> 	<p>Potage de légumes variés Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau à la provençale - Choux Romanesco Gouda Paris Brest</p>
<p>Samedi 25 Mars</p> 	<p>Potage vermicelle Artichaut niçois Emincé de poulet à l'estragon - Riz basmati Chèvre Mousse praliné</p>
<p>Dimanche 26 Mars</p> 	<p>Potage à la tomate Salade d'avocat au surimi Dos de lieu au beurre blanc - Carottes au jus Tomme Tarte aux fruits</p>

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



La liste des allergènes est consultable en cuisine