

<p>20 au 24 Mars</p>	<p>Boulettes d'agneau au jus s/v : boulettes pistou</p> <p>Julienne de légumes et blé aux parfums</p> <p>Comté AOP Saint Paulin</p> <p>Compote de pommes  Compote pommes cassis</p>	<p>Pennes sauce carbonara s/v : penne méli mélo du potager</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Pomelos et sucre Chou sauce enrobante à l'ail</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de boulgour et carottes cheesy</p> <p>Fromage blanc aux fruits Fromage blanc  et sucre</p>	<p> Dalh de lentilles corail et riz</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Cotentin</p> <p>Cubes de mangue</p>	<p>Radis façon tzaziki Laitue</p> <p>Epinards  à la crème et croustons</p> <p>Moelleux pommes cannelle  Quart quart chocolat</p>
<p>27 au 31 Mars</p>	<p>Sauté de veau au curry s/v : blanquette émincé blé et pois</p> <p>Riz créole </p> <p>Yaourt nature  Yaourt aux fruits </p> <p>Fruits de saison </p>	<p> Flan épinards chèvre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aux fruits Fromage frais nature</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Lasagne bolognaise s/v : lasagnes au saumon</p> <p>Comté AOP Edam</p> <p>Abricots au sirop Pêches au sirop</p>	<p>Menus des Enfants</p> 	<p>Concombres  vinaigrette Carottes râpées </p> <p>Filet de lieu sauce matelote</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p>
<p>03 au 07 Avril</p>	<p>Emincé de bœuf au basilic s/v : blé à l'œuf brouillé et curcuma</p> <p>Julienne de légume</p> <p>Fromage blanc  Fromage aux fruits</p> <p>Ananas frais Banane</p>	<p>Boulette d'agneau à la dijonnaise s/v : boulette azuki</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Bleau d'Auvergne AOP Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré  Cake vanille</p>	<p>Pavé de merlu sauce aurore</p> <p>Riz créole </p> <p>Saint Paulin Montboissier</p> <p>Flan vanille Flan chocolat</p>	<p> Salade verte Radis sauce piccalilli</p> <p>Tortis sauce fromagère</p> <p>Compote pomme frais Compote de pommes </p>	<p>Cubes de colin à l'aneth</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage frais nature Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruits de saison </p>

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes) 

La viande de bœuf est "Race à Viande" 

Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises  

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC" 

Pâtisserie maison 