

Lundi 13 Mars 2023	Mardi 14 Mars 2023	Mercredi 15 Mars 2023	Jeudi 16 Mars 2023	Vendredi 17 Mars 2023 Menu végétarien
<p>Entrée Betteraves (BIO)</p> <p>Plat principal Rougail de canard & poulet (VF) Riz</p> <p>Dessert Fruit (BIO)</p>	<p>Entrée Mortadelle</p> <p>Plat principal Gratin de poisson Haricots verts (BIO)</p> <p>Dessert Yaourt nature sucré (BIO)</p>	<p>Entrée Samossa de légumes</p> <p>Plat principal Saucisse de Toulouse Légumes (BIO)</p> <p>Dessert Crème caramel</p>	<p>Entrée Salade verte (BIO), dinde & croûtons</p> <p>Plat principal Emincée de bœuf au paprika Pomme vapeur</p> <p>Dessert Ananas au sirop</p>	<p>Entrée Macédoine de légumes (BIO) au fromage frais</p> <p>Plat principal Pâtes à l'indienne</p> <p>Dessert Fromage & biscuit</p>
Lundi 20 Mars 2023	Mardi 21 Mars 2023	Mercredi 22 Mars 2023	Jeudi 23 Mars 2023	Vendredi 24 Mars 2023 Menu végétarien
<p>Entrée Salade verte (BIO), tomates & surimi</p> <p>Plat principal Porc (VPF) au caramel Semoule (BIO)</p> <p>Dessert Fruits (BIO)</p>	<p>Entrée Chou rouge aux pommes</p> <p>Plat principal Steak haché (VBF) sauce _aux poivres Brocolis (BIO) persillés</p> <p>Dessert Salade de fruits</p>	<p>Entrée Rillettes de thon</p> <p>Plat principal Fricadelle Chou braisé & pommes de terre</p> <p>Dessert Fromage blanc</p>	<p>Entrée Crêpe au fromage</p> <p>Plat principal Dos de colin à la basquaise Pommes dauphines</p> <p>Dessert Mousse au chocolat</p>	<p>Entrée Taboulé (BIO)</p> <p>Plat principal Risotto de chou-fleur aux champignons</p> <p>Dessert Gaufre liégeoise</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge