

# Au menu cette semaine

## Lundi 25 mars

**Entrée :** Céleri rémoulade

**Plat :** Haché de veau sauce tomate (veau, né, élevé, nourri et abattu en France)

**Accompagnement :** Purée de légumes Bio  
**Pain**

**Produit laitier :** Fromage blanc de campagne

**Dessert :** Fruit de saison

## Mardi 26 mars

**Entrée :** Endive à la vinaigrette maison

**Plat :** Cordon bleu de poulet maison (volaille née, élevée, nourrie et abattue en France)

**Accompagnement :** Pâte IGP  
**Pain**

**Produit laitier :** Plateau de fromages

**Dessert :** Compote de pommes Bio maison

## Jeudi 28 mars

**Entrée :** Potage maison

**Plat :** Quiche aux fromages maison

**Accompagnement :** Salade verte  
**Pain**

**Produit laitier :** Cheddar

**Dessert :** Ananas Bio

## Vendredi 29 mars

**Anniversaires de mars**

**Entrée :** Carottes râpées maison

**Plat :** Gigot d'agneau (agneau né, élevé, nourri et abattu en France)

**Accompagnement :** Lentilles vertes Françaises  
**Pain**

**Produit laitier :** Neufchâtel IGP

**Dessert :** Tartelette chocolat de Pâques maison