

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