

















Semaine du 31 MARS au 04 AVRIL, le chef vous propose :

| LUNDI REPAS VÉGÉTARIEN | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|--|
| | SALADE COMPOSÉE  | | | SALADE DE HARICOTS VERTS  |
| OMELETTE À LA SAUCE TOMATE | RISSOLETTE DE VEAU KETCHUP MAISON  | | BŒUF CHAROLAIS FAÇON PROVENÇALE  | BRANDADE DE POISSON  |
| SEMOULE CAROTTES PERSILLÉES  | PETIT POIS BROCOLIS | | COURGETTE À LA TOMATE RIZ PILAF  | |
| FROMAGE OU LAITAGE |  YAOURT BIO DE MORIER  | | FROMAGE OU LAITAGE | |
| MUFFIN CHOCO-COCO  | | | FRUIT FRAIS | BRIOCHE ET CHOCOLAT |
| Produit locaux  | Le produit maison  | La selection du chef  | Produit Bio  | Produit frais  |