



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 25 au 29 mars	Salade de Haricots Verts (BIO) Sauté de Porc Haricots Blancs (BIO) Flan Pâtissier Maison (BIO)	Saucisson à l'Ail – Beurre (BIO) Rôti de Dinde Petit Pois Carottes (BIO) Crème Anglaise et Galette	Potage de Légumes (BIO) et Croutons Pâtes à la Bolognaise de Légumes (BIO) Fromage Fruit de Saison (BIO)	Salade de Carottes Râpées (BIO) Parmentier de Poisson Frais Yaourt à la Vanille (PP)
Du 1er au 5 avril		Rillettes de Canard (PP) Blanquette de Dinde Riz (BIO) Crème au Café ou Chocolat (PP)	Salade Verte (BIO) Tartiflette (BIO) Compote de Poires (BIO) et Galette	Salade de Pâtes au Thon (BIO) Quiche au Poisson Frais Fromage (Bio) Fruit de Saison (BIO)
Du 8 au 12 avril	Tourain au Fromage (BIO) Chipolatas Purée de Pois Cassés (BIO) Fruit de Saison (BIO)	Œuf Mayonnaise (BIO) PN CM Rôti de Porc Haricots Verts (BIO) Yaourt à la Passion (PP)	Vermicelle à la Tomate (BIO) Parmentier de Légumes (BIO) Fromage (BIO) Gâteau Maison (BIO)	Salade Verte (BIO) Lasagnes à la Bolognaise (BIO) Fromage (BIO) Glace

Menus respectés en fonction des arrivages !

(BIO) Produit issu de l'agriculture Biologique
(PP) Produits de Proximité
Lait (PP)
Pommes de Terre (BIO)

Oignons et Ail (BIO)
Fruit du goûter du matin (BIO)
Farine et Sucre (BIO)
Œufs (BIO)



Le labyrinthe de Pâques

