

Menu du déjeuner

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Radis roses beurre Pamplie Sot l'y laisse Salsifis sautés Tendre Vache Tourteau fromager	Chou blanc bleu PL noix Bœuf HVE carottes Pomme de terre Pruneaux et abricots secs	Salade de saison Cassoulet porc LR Mojettes de Vendée Crème au chocolat Kiwi	Soupe de lentilles corail, coco Lasagnes épinards chèvre PL Salade Pomme
Houmous Paella légumes riz, asperges, artichaut, petit pois Le Maillezaïs Fruit de saison	Pomme de terre thon Sauté de veau HVE Haricots verts Saint Simin Poire	Chou rouge Émincé de dinde Pâtes La Mémère Mirabelles au sirop	Céleri rave mayonnaise Colin sauce basquaise Semoule Fromage blanc Kiwi

Produit bio 
 Produit local : 
 Produit frais : PF
 Haute valeur environnementale : 

 Crèmerie Coulon : *
 Fait maison : 
 Appellation d'origine contrôlée : AOP
 Label Rouge : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir