















Le déjeuner

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Salade Parmentier de poisson  Tendre Vache  Compote 	Radis/beurre Saucisse  Purée de pois cassés  Crème dessert 	Potage  Veau Marengo   Poêlée de légumes  Saint Simin  Banane	Duo carotte et céleri  Haricots rouges façon chili  Riz  Saint Nectaire Assortiments de fruits

Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Salade de haricots verts /Féta  Jambon  Frites Pomme	Salade croquante  Bœuf à l'orientale   Ses légumes Riz au lait 	Salade Omelette oignons/ PDT  Pulpe de tomate aux lentilles   Comté  Orange	Dips de légumes et sa sauce  Blanquette de poisson frais  Semoule  Fromage blanc 

Provenance :


Mangeons bio

Gaec Fillonneau « les haies fleuries » Coulon


Produit bio 

Produit local : 

Produit frais : PF

Haute valeur environnementale : 

Crèmerie Coulon : *

Fait maison : 

Appellation d'origine contrôlée : AOP origine française : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir