






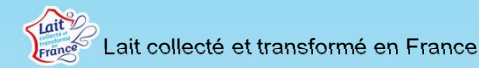




	<b>lundi</b> 20 mars 2023	<b>mardi</b> 21 mars 2023	<b>mercredi</b> 22 mars 2023	<b>jeudi</b> 23 mars 2023	<b>vendredi</b> 24 mars 2023
<b>Entrée</b>	<i>Feuilleté au chèvre</i>	<i>Taboulé</i> 	<i>Salade Parmentière</i> 	<i>Samossas aux légumes</i>	<i>Salade coleslaw</i> 
<b>Plat principal</b>	<i>Cœur de merlu sauce meunière citronnée</i> 	<i>Navarin d'agneau</i> 	<i>Crousti fromage</i>	<i>Poitrine de veau farcie sauce aux fines herbes</i> 	<i>Hot dog</i> 
<b>Accompagnement</b>	 <i>Epinards BIO à la crème</i> 	<i>Jardinière de légumes</i> 	 <i>Petits pois BIO aux oignons</i> 	 <i>Haricots verts BIO persillés</i> 	<i>Chips artisanales</i>
<b>Fromage / Laitage</b>	<i>Saint Nectaire AOP</i>	<i>Bûchette vache chèvre à la coupe</i> 	<i>Camembert</i> 	<i>Flan vanille nappé caramel</i> 	 <i>Yaourt nature sucré BIO</i> 
<b>Dessert</b>	<i>Clémentine</i>	<i>Crumble fraise framboise</i>	 <i>Purée pomme abricot BIO</i>	<i>Palmiers feuilletés</i>	<i>Banane</i>



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

