

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI CARÊME**

LES  
HORS  
D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette  
Salade de radis noir aux  
pommes\*

Pamplemousse  
Salade vigneronne\* (salade verte,  
raisins frais et lardons)

Médaille de surimi

Carottes râpées Bio

LES  
PLATS  
CHAUDS,  
LEURS  
GARNITURES

Jambon grill sauce au poivre

Cuisse de pintade

Quiche au fromage

Filet de poisson au beurre blanc

Roussette sauce Grenobloise

Cassolette de fruits de mer

Sauté d'agneau au romarin

Risotto aux fruits de mer

Purée

Fondue de poireaux

Salade verte

Courgettes Bio

Poêlée méridionale

Semoule

Carottes/Flageolets

Riz

Vache qui rit

Cantafrais

Tomme grise

Fromage Bio

Yaourt nature

Yaourt nature

Yaourt nature

Yaourt nature

Verre de lait

Verre de lait

Verre de lait

Verre de lait

Liégeois vanille

Tarte aux pommes

Fruit frais\*

Compote de pommes Bio

Fruit frais\*

Salade de fruits frais

Mousse au chocolat

Fromage blanc au miel

Quatre quarts et crème anglaise

Fruit frais\*

Pain perdu aux abricots

Fruit frais

**LES PRODUITS DE SAISON**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**PRODUITS LOCAUX**

**PRODUITS BIO**

**Menu équilibre**

Tous nos plats sont préparés sur place avec une majorité de produits frais et Français