




























# SEMAINE DU 11/03/2023 AU 15/03/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Les entrées</b>	Feuilleté au fromage	Taboulé	Radis beurre  	Salade de riz  	Salade piémontaise  
<b>Les plats protidiques</b>	Spaghettis 	Chipolata  	Nuggets  	Rôti de dinde  	Brandade de morue 
<b>Les garnitures</b>	Bolognaise  	Printanière de légumes  	Gratin d'auphinois  	Haricots vert  	Salade verte  
<b>Les produits laitiers</b>			Chèvre 	Brie	St nectaire 
<b>Les desserts</b>	Fromage blanc sucré	Crème dessert vanille	Crêpes au sucre 	Moelleux au chocolat 	Tarte aux pommes 
<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Recette maison



Viande bovine Française



Produits Locaux



Produit bio