

Menu				
	LUNDI 02-mars	MARDI 03-mars	JEUDI 05-mars	VENDREDI 06-mars
	Entrée	VACANCE D'HIVER		
	Plat Accomp			
	Dessert			
	LUNDI 09-mars	MARDI 10-mars	JEUDI 12-mars	VENDREDI 13-mars
Entrée	salade composée 	crudité 	œufs mimosas 	crudité 
Plat Accomp	couscous agneau 	crêpine de porc au cheddar 	gratin de pate aux légumes 	blanquette de la mer 
	semoule 	pomme de terre 		riz 
Dessert	fruit 	laitage 	fruit 	laitage 
	LUNDI 16-mars	MARDI 17-mars	JEUDI 19-mars	VENDREDI 20-mars
Entrée	potage 	salade de riz 	crudité 	cake 
Plat Accomp	roti de veau 	poulet 	curry de légumes 	poisson 
	légumes 	légumes 	semoule 	légumes 
Dessert	pâtisserie 	fruit 	fromage 	fruit 
	LUNDI 23-mars	MARDI 24-mars	JEUDI 26-mars	VENDREDI 27-mars
Entrée	crudité 	crudité 	potage 	crudité 
Plat Accomp	lasagne de bœuf 	cote de porc à la tomate 	omelette 	brandade de morue 
		riz 	légumes 	
Dessert	laitage 	fromage 	pâtisserie 	fruit 
	LUNDI 30-mars	MARDI 31-mars	JEUDI 02-avr	VENDREDI 03-avr
Entrée	charcuterie 	potage 		
Plat Accomp	veau 	poulet pané 		
	légumes 	légumes 		
Dessert	laitage 	fruit 		

- * La majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, d'un approvisionnement local et de circuits de proximité.
- * Les repas sont faits maison et confectionnés à Serres sur Arget.
- * Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement et de l'offre locale.
- * La viande est d'origine française.

Produits issus de producteurs locaux

Produits faits maison

Produits issus de l'agriculture biologique

