

	SERRES SUR ARGET ET SAINT MARTIN DE CARALP															
	LUNDI 30-mars				MARDI 31-mars				JEUDI 2-avr.				VENDREDI 3-avr.			
Entrée	charcuterie				potage				salade fromage et croutons				salade de pâte au thon			
Plat Accomp	veau				poulet pané				steak végétarien				poisson			
	légumes				légumes				potatoes				légumes			
Dessert	laitage				fruit				laitage				fruit			
	LUNDI 6-avr.				MARDI 7-avr.				JEUDI 9-avr.				VENDREDI 10-avr.			
Entrée	FERIE				crudité				feuilleté au fromage				crudité			
Plat Accomp					rôti de dinde				tortilla de pomme de terre				lasagne de la mer			
					légumes				légumes							
Dessert					fromage				fruit				fruit			
	LUNDI 13-avr.				MARDI 14-avr.				JEUDI 16-avr.				VENDREDI 17-avr.			
Entrée	salade de riz				crudité				potage				crudité			
Plat Accomp	steak haché de veau gratiné				hachis parmentier				œuf dur				poisson			
	légumes						chou fleur à la béchamel				riz					
Dessert	fruit				laitage				fruit				fromage			
	LUNDI 20-avr.				MARDI 21-avr.				JEUDI 23-avr.				VENDREDI 24-avr.			
Entrée	VACANCES DE PRINTEMPS															
Plat Accomp																
Dessert																
	LUNDI 27-avr.				MARDI 28-avr.				JEUDI 30-avr.				VENDREDI 1-mai			
Entrée	VACANCES DE PRINTEMPS															
Plat Accomp																
Dessert																
Plat Accompagnement	couscous poulet (3)				Chipolata				Poisson pané				Gratin de chou fleur v (1,3)			
					Pomme de terre				Riz							
* 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 																