

# Menus du 15 mars au 02 avril 2021

<p><b>Lundi 15 mars</b></p> <p>Salade de haricots ~ Spaghettis au saumon ~ Crumble aux pommes</p>	<p><b>Mardi 16 mars</b></p> <p>Salade de betteraves ~ Blanquette de dinde riz ~ Brownies</p>	<p><b>Jeudi 18 mars</b></p> <p>Salade croquante ~ Cervelas grillé Haricots verts ~ Pain perdu</p>	<p><b>Vendredi 19 mars</b> Menu végétarien</p> <p>Tartine flambée ~ Œufs durs Epinard ~ Glace</p>
<p><b>Lundi 22 mars</b></p> <p>Salade de radis blancs ~ Pommes de terre gratinés /raclette ~ Poire au chocolat</p>	<p><b>Mardi 23 mars</b> Menu végétarien</p> <p>Salade quinoa ~ Gratin d'endives ~ gaufres</p>	<p><b>Jeudi 25 mars</b></p> <p>Taboulé ~ Sauté de canard Potée de légumes ~ yaourt</p>	<p><b>Vendredi 26 mars</b></p> <p>Gougère ~ Poisson Gratin de pâtes ~ Fruits</p>
<p><b>Lundi 29 mars</b></p> <p>Jambon beurre ~ Cannellonis sans viande ~ Fruits</p>	<p><b>Mardi 30 mars</b> Menu végétarien</p> <p>Salade de lentilles ~ beignets de légumes ~ yaourt</p>	<p><b>Jeudi 01 avril</b></p> <p>Mâche croûtons/fromage Bouchée à la reine ~ Salade de fruits</p>	<p><b>Vendredi 02 avril</b></p> <p>Rémoulade de céleri ~ Quiche au thon ~ pâtisseries</p>

Tous les fruits sont **Bio** : Bio ou AOP, IGP, Label Rouge (aide UE à destination des écoles)  
Tous les légumes sont **Bio** ou fait maison

FAIT Maison \* **Fermier local**  
**Artisanale**

*Les menus sont susceptibles de changer*