

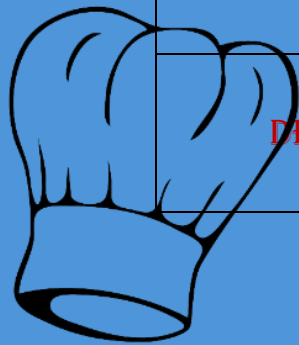


# MENU DE LA SEMAINE

Du 10 AU 14 MARS



	LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTRÉE (*)	Céleri rémoulade	Champignon à la grecque	Œuf mayonnaise	Chou fleur en vinaigrette
PLAT PRINCIPAL (*)	Lasagne bolognaise	Poisson du jour	Piperade basquaise	Sauté de veau
LÉGUMES (*)	Salade verte	Purée de pomme de terre	Riz <b>BIO</b>	Flageolets verts
FROMAGE (*)	Petit moulé nature	Bleu	Gouda	Petits suisses aux fruits <b>BIO</b>
DESSERT (*)	Compote de pomme/abricot	Gâteau basque	Crème dessert vanille <b>BIO</b>	Kiwi



**Bon appétit**

**HVE** : Haute Valeur Environnementale Produit issu d'une exploitation agricole HVE est le niveau le plus élevé des certifications

**AOC** : Appellation d'Origine qui permet la protection du produit sur le territoire français

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée Equivalent européen de l'AOC

**Label Rouge** : Sigle national désignant des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur

**BIO** : Issu de l'agriculture biologique

**MSC** : certificat pêche durable



Egalim