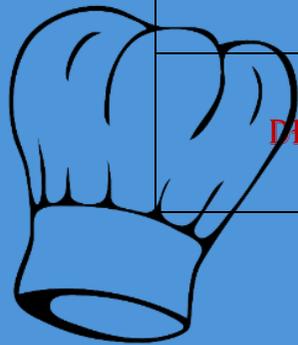


MENU DE LA SEMAINE

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 BIO	Flageolets verts
FROMAGE (*)	Petit moulé nature	Bleu	Gouda	Petits suisses aux fruits BIO
DESSERT (*)	Compote de pomme/abricot	Gâteau basque	Crème dessert vanille BIO	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