





Mercredi 28 Février

Emincé de dinde sauce
aux champignons



Riz créole




Fromage blanc nature


Tarte aux pommes

Mercredi 7 Mars

Salade risoni



Rôti de dindonneau sauce
moutarde à l'ancienne




*Épinards à la béchamel
au lait du GAEC de
Quinciéux*


Fromage

Mercredi 14 Mars

Salade macédoine
mayonnaise



Boulettes Kefta




& ses légumes à tajine

Gâteau maison


Mercredi 21 Mars

Terrine de poisson




Rôti de porc à la diable (Spc :
Rôti de dinde à la diable)

Riz créole



Fromage blanc nature

Mercredi 28 Mars




Daube provençale

Pommes dauphines


Petit suisse nature

Cocktail de fruit au sirop

Mercredi 4 Avril



Sauté de poulet basquaise



Courgettes sautées

Camembert

Flan nappé caramel

*Nos produits du terroir
(issus de productions locales)
sont proposés au moins deux
fois par mois*

 *Bœuf Local*
 *Porc local*
 Boeuf né, élevé et abattu en France
 Volaille née, élevée et abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique
 *Produit local labellisé*

Produit local