

Primaire - Menu du 16 mars au 20 mars

Déjeuner

	LUNDI 16/03	MARDI 17/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
Entrée	Betteraves bio vinaigrette 	Celeri rave sauce mayonnaise 	Pate campagne et rilette 	REAS LOCAL Salade verte et racis du marché
Plat	Bouchee au riz haricots rouge et poivrons  	Roti veau au jus  	Colombo de porc label rouge  	Poisson frais de la Côtinière écroulé de pommes de terre
Garniture	Pdt rissolee  	Haricots verts ce2 au beurre  	Melange de quinoa au beurre bio  	
Fromage	Tartare nature 		Brie bio  	Ysaunt nature sur crû local
Dessert	Fruit de saison 	Creme renversee et biscuit 	Fruit de saison 	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

* allergènes consultables en main

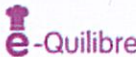
 Vegetarien

 Fait maison

 Label Rouge

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Recette BIO

 e-Quilibre

 VEGETAUX CUIITS

 VEGETAUX CRUS

 PROTIDES

 CORPS GRAS

 FÉCULENTS

 PRODUITS LAITIERS

 TRANSGOURMET