

## Déjeuner

lun. 27/03

mar. 28/03

jeu. 30/03

ven. 31/03

Entrée

Soupe de légumes de saison bio



Croutons



Pizza Napolitaine



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade de betteraves et maïs bio



Sauce vinaigrette du chef bio



Plat

Mac and Cheese au cheddar



Blanquette de colin



Aux olives

Purée de légumes bio



Capoun nicois bio



Sauté de poulet Valée d'Auge



Gnocchi de semoule à la romaine bio

Fromage

Petit suisse bio



Saint Nectaire à la coupe

Dessert

Sablé au chocolat bio



Yaourt nature bio



Poire Bio



Petit suisse aromatisé bio

### BIO LABEL ROUGE

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Origine France : Pêche Durable