



# Menu du 27-mars AU 31 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Coleslaw au yaourt et miel Salade de mâche croûton et noix Salade verte 	Tarte au trois fromages Pizza fromage Salade verte 	Salade de gésiers Céleri rave aux noix Salade verte 	Haricots verts au thon Endives jambon et noix Salade verte 	Salade de pois chiche à la coriande Carottes aux agrumes Salade verte 
<b>Plat principal</b>	Chipolatas grillées 	Œufs gratiné aux fromages 	Rosbeef au jus corsé	Cuisse poulet rôti 	Gratin de poisson
<b>Garnitures</b>	Ebly Brocolis au beurre	Coquillettes au beurre Haricots beurre	Frites Gratin de courge	Purée de pommes de terre Carottes persillées	Riz créole Poivrons grillés
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature Comté	Velouté nature Coulommiers	Yaourt nature BIO  Bûchette de chèvre	Yaourt nature Tomme de la fruitière des Bornes	Velouté nature St moret nature
<b>Desserts</b>	Kiwi Ananas frais corbeille de fruits	Compote de fruits Bio  Oreillon de pêche au sirop corbeille de fruits	Liégeois Chocolat Velouté fruit corbeille de fruits	Eclair au chocolat Gâteau basque corbeille de fruits	Banane Cocktail de fruits corbeille de fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny



