

06/03/23	07/03/23
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de betteraves au fromage blanc - Quiche au fromage - Compote et biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> - Coleslaw - Poisson meunière - Riz à la crème et aux champignons de paris - Petits suisses aromatisés
09/03/23	10/03/23
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de quinoa - Jambon à l'os sauce échalottes** - Brocolis braisés - Mandarines 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade d'endives féta - Blanc de poulet rôti** - Petits pois carottes* - Gâteau fondant aux pommes fait maison
13/03/23	14/03/23
<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées* - Hachis végétarien - Yaourt brassé aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte avec des croûtons - Rougail saucisses** - Riz nature - Panna cotta à la gelée de fruits rouges
16/03/23	17/03/23
<ul style="list-style-type: none"> - Salade de coquillettes au thon et dès de fromages - Sauté de veau aux olives** - Carottes* braisées - Pommes* 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté de campagne** - Filet de lieu citronné - Haricots verts à la persillade - Semoule au caramel fait maison

« Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'pro »

Tous les lundis « menu végétarien »

*Fruits et légumes des producteurs locaux au CARRETOU du Carreyrat

**Viande origine FRANCE boucherie LABELLE ROUGE de Saint-Nauphary