



























Poisson frais
"le Poisson livreur" **Produit Bio** 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Produit Local 



Pain Local servi tous les jours :
Boulangeries "La Baraque" et "Lastique"

<p>lundi 10 mars 2025</p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Rôti de dinde "locale" aux pruneaux </p> <p>Petits pois et carottes Bio </p> <p>Brie AOP </p> <p>Compote</p>	<p>mardi 11 mars 2025</p> <p>Oeuf mayonnaise </p> <p>Raclette végétarienne de la Cheffe </p> <p><i>(champignons frais, brocolis Bio, Chou fleur Bio, fromage à raclette)</i> </p> <p>Goumandine au caramel "HVE" locale </p>	<p>mercredi 12 mars 2025</p> <p>Endives "locales" aux pommes Bio </p> <p>Rôti de porc "local" </p> <p>Épinards Bio </p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait </p>	<p>jeudi 13 mars 2025</p> <p>Radis au beurre demi-sel </p> <p>Carbonade de boeuf "local" </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Comté AOP </p> <p>Beignet au chocolat </p>	<p>vendredi 14 mars 2025</p> <p>Salade de coeur de palmier </p> <p>Poisson Frais du jour </p> <p>Choux de Bruxelles </p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise HVE "local" </p> <p>Banane Bio </p>
<p>Goûter</p> <p>Gâteau prince et compote</p>				

Retrouvez la recette du mois sur votre **Soyons Complice**



Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** sur place  avec une majorité de produits frais 