

13 mars	20 Mars	27 Mars	03 Avril	Toutes nos viandes sont
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de volaille</li> <li>Mijoté de bœuf à la moutarde</li> <li>Nouilles</li> <li>Yaourt vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade printanière</li> <li>Gigot d'agneau de Sept Heures</li> <li>Pommes de terre vapeur</li> <li>Entremet pistache</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes</li> <li>Dinde braisée aux abricots</li> <li>Poêlée printanière</li> <li>Saint nectaire</li> <li>Yaourt fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pois chiche à la grecque</li> <li>Saucisse végétale</li> <li>Aligot</li> <li>Fruit</li> </ul>	
14 Mars	21 Mars	28 Mars	04 Avril	<p>Les plats précédés du logo , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'approvisionnement local</b> et des <b>circuits courts</b>.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade marocaine</li> <li>Couscous</li> <li>Camembert</li> <li>Pomme rôtie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis et petit beurre</li> <li>Œuf florentine</li> <li>Céréales gourmandes</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves en vinaigrette</li> <li>Bœuf carottes</li> <li>Fusilli</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza margarita</li> <li>Blanquette de poisson du jour</li> <li>Choux fleurs gratinés à l'emmental</li> <li>Yaourt fermier</li> </ul>	
15 Mars	22 Mars	29 Mars	05 Avril	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Croquettes d'emmental en bricks</li> <li>Colombo d'épeautre</li> <li>Patates douces rôties</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tatin de chèvre chaud</li> <li>Boulettes de bœuf en tajine</li> <li>Semoule</li> <li>Yaourt fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Bretonne</li> <li>Poisson du jour sauce aigre douce</li> <li>Gratin de salsifis</li> <li>Fondant au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Sauté de veau aux pommes</li> <li>Légumes braisés</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	
16 Mars	23 Mars	30 Mars	06 Avril	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Panna cotta parmesan</li> <li>Saucisses au jus</li> <li>Poêlée de lentilles aux petits légumes</li> <li>Gaufre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomelos</li> <li>Poisson du jour façon Caldeirada</li> <li>Pipe Rigatte</li> <li>Samos</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesclun</li> <li>Tarte au reblochon</li> <li>Persillade de courgettes</li> <li>Liégeois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté à la viande</li> <li>Rôti de porc forestière</li> <li>Compoté de céleri</li> <li>Clafoutis à l'ananas</li> </ul>	
17 Mars	24 Mars	31 Mars	07 Avril	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza jambon fromage</li> <li>Poisson du jour sauce hollandaise</li> <li>Riz aux herbes</li> <li>La vachette</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de carottes en vinaigrette</li> <li>Sauté de dinde à la crème de pesto</li> <li>Ratatouille</li> <li>Tarte tutti frutti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talmouse jambon emmental</li> <li>Emincé de porc façon Yassa</li> <li>Jardinière de légumes</li> <li>La vachette</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Courgettes marinées au citron</li> <li>Steak haché sauce poivre</li> <li>Pommes de terre sautées</li> <li>Tomme de Grand Lieu</li> <li>Fruit</li> </ul>	
<p>Les menus sont <b>certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN</b>, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.</p>		<p>Les poissons précédés ou suivis du logo , sont des poissons <b>frais</b> et issus d'une <b>pêche durable</b>.</p>		<p>Les plats suivis du logo , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'agriculture Biologique</b>.</p>
				<p><b>Prix du repas 4.10€</b>  <b>Contact 02.40.04.30.81</b></p>