

13 mars	20 Mars	27 Mars	03 Avril	Toutes nos viandes sont
<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de volaille Mijoté de bœuf à la moutarde Nouilles Yaourt vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade printanière Gigot d'agneau de Sept Heures Pommes de terre vapeur Entremet pistache 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes Dinde braisée aux abricots Poêlée printanière Saint nectaire Yaourt fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Pois chiche à la grecque Saucisse végétale Aligot Fruit 	
14 Mars	21 Mars	28 Mars	04 Avril	<p>Les plats précédés du logo , sont des recettes contenant des produits issus de l'approvisionnement local et des circuits courts.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; transform: rotate(-10deg); display: inline-block;"> <p>Menus végétariens les 15, 21 et 30 Mars et le 03 Avril</p> </div>
<ul style="list-style-type: none"> Salade marocaine Couscous Camembert Pomme rôtie 	<ul style="list-style-type: none"> Radis et petit beurre Œuf florentine Céréales gourmandes Emmental Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves en vinaigrette Bœuf carottes Fusilli Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margarita Blanquette de poisson du jour Choux fleurs gratinés à l'emmental Yaourt fermier 	
15 Mars	22 Mars	29 Mars	05 Avril	
<ul style="list-style-type: none"> Croquettes d'emmental en bricks Colombo d'épeautre Patates douces rôties Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Tatin de chèvre chaud Boulettes de bœuf en tajine Semoule Yaourt fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Bretonne Poisson du jour sauce aigre douce Gratin de salsifis Fondant au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Sauté de veau aux pommes Légumes braisés Mousse au chocolat 	
16 Mars	23 Mars	30 Mars	06 Avril	
<ul style="list-style-type: none"> Panna cotta parmesan Saucisses au jus Poêlée de lentilles aux petits légumes Gaufre 	<ul style="list-style-type: none"> Pomelos Poisson du jour façon Caldeirada Pipe Rigatte Samos Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Mesclun Tarte au reblochon Persillade de courgettes Liégeois 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté à la viande Rôti de porc forestière Compoté de céleri Clafoutis à l'ananas 	
17 Mars	24 Mars	31 Mars	07 Avril	
<ul style="list-style-type: none"> Pizza jambon fromage Poisson du jour sauce hollandaise Riz aux herbes La vachette Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de carottes en vinaigrette Sauté de dinde à la crème de pesto Ratatouille Tarte tutti frutti 	<ul style="list-style-type: none"> Talmouse jambon emmental Emincé de porc façon Yassa Jardinière de légumes La vachette Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes marinées au citron Steak haché sauce poivre Pommes de terre sautées Tomme de Grand Lieu Fruit 	
<p>Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN, 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 frais et issus d'une pêche durable.</p>		<p>Les plats suivis du logo , sont des recettes contenant des produits issus de l'agriculture Biologique.</p>
				<p>Prix du repas 4.10€ Contact 02.40.04.30.81</p>