













































































04 Mars	11 Mars	18 Mars	25 Mars	Toutes nos viandes sont
	 Macédoine de légumes   Saucisse à la provençale  Gratin de crozets   Yaourt fermier 	 Salade verdurette   Bœuf stroganov Purée  Vachette   Mousse au chocolat	 Terrine de campagne  Poitrine de dinde sauce moutarde Petits pois au jus  Yaourt fermier 	
05 Mars	12 Mars	19 Mars	26 Mars	Les plats précédés du logo  , sont des recettes contenant des produits issus de l'approvisionnement local et des circuits courts .
	 Salade fraîche au Quinoa  Œufs brouillés Rougail de lentilles  Tomme du Lac  Fruit	Salade vendéenne Blanquette de volaille  Conchiglioni   Crémets nantais aux fruits rouges 	Salade océane  Pot-au-feu de la mer  Camembert  Fruit	
06 Mars	13 Mars	20 Mars	27 Mars	
	Tarte aux légumes  Miroton de bœuf   Gratin de courge   Fromage blanc 	Salade verte  Gratin de poissons à la bretonne Emmental  Crêpe au chocolat	 Carottes râpées  Saucisse de volaille forestière Smiley de patate  Fromage blanc aux fruits 	
07 Mars	14 Mars	21 Mars	28 Mars	
	 Toast de mousse de canard Emincé de volaille à la crème  Poêlée carotte navet panais   Riz au lait au chocolat 	Brick montagnarde  Rôti de porc à la tomate Haricots verts persillés  Far aux pruneaux 	 Œuf mimosa Fondue de légumes  Risotto sauvage aux herbes  Crème au chocolat 	
08 Mars	15 Mars	22 Mars	29 Mars	
	Pomelos   Pêche du jour, crème de persil  Risotto de chou-fleur  Gouda Fruit	 Quiche au chèvre Boulettes de pois chiche  Fondue de légumes à l'indienne  Fruit	 Empanadas   Fricassée de porc Carottes sautées   Tomme du lac   Clafoutis aux pommes 	
Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN , mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.		Les poissons précédés ou suivis du logo  , sont des poissons frais et issus d'une pêche durable .		