

## MENU

Du 02/03 au 06/03

### Lundi

Choux blancs et  
cheddar râpé

Rôti de porc de  
montage sauce  
charcutière  
Haricots verts  
Crème vanille

### Mardi

Houmous de lentilles  
corail

Nuggets de fromages  
Riz  
Camembert  
Pomme

### Mercredi

Carottes râpées

Saucisse  
Lentilles  
Yaourt nature  
Mignardises

### Judi

Bretzel au fromage

Choucroute de poisson  
« colin et saumon »  
Saint-Nectaire  
Pomme au four à la  
cannelle

### Vendredi

Betteraves et fromage  
de brebis

Émincé de bœuf  
Petits pois carottes  
Riz au lait

Cette semaine : Les légumes viennent de la ferme les Ecofoies à Sainte-Pazanne et sont bios. Les pommes sont bios et viennent du verger de Belle cour à Montbert. Les laitages sont bios et viennent de la ferme Gineau à saint Michel-chef-chef. La viande est d'origine française, le bœuf est bio et local. Les huiles et les pâtes viennent de la ferme Preferetz,.