



	<b>lundi</b> 18 mars 2024	<b>mardi</b> 19 mars 2024	<b>mercredi</b> 20 mars 2024	<b>jeudi</b> 21 mars 2024	<b>vendredi</b> 22 mars 2024
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé</b> 	<b>Soupe de légumes et croûtons</b> 	<b>Salade verte</b>	<b>Rillettes de thon et pain de mie</b> 	<b>Salade coleslaw</b> 
<b>Plat principal</b>	 <b>Rôti de dinde sauce au thym</b> 	<b>Escalope végétale panée</b>	 <b>Pâtes BIO</b> 	<b>Emincé de poulet sauce brune</b> 	<b>Cervelas campagnard</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Jeunes carottes</b> 	<b>Pommes de terre boulangères</b> 	<b>Façon Carbonara</b> 	<b>Epinards à la crème</b> 	<b>Poêlée de champignons</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Tomme blanche à la coupe</b> 	 <b>Yaourt nature BIO</b> 	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 	 <b>Saint Paulin BIO</b> 	<b>Cantal jeune AOP</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Palmiers feuilletés</b>	<b>Flan au chocolat</b> 	<b>Tarte aux poires Bourdaloue</b>

