

















Menu du lundi 20 mars 2023 au vendredi 24 mars 2023

Semaine 12



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|--|---|
|  | BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE | SALADE DE LENTILLES |    | SALADE COMPOSEE (PERLES, SURIMI) | TABOULE |
|  | CORDON BLEU  PANAI CAROTTES  | SAUCISSE FUMEE  POMMES DE TERRE  CHOU VERT  | | SAUTE DE BŒUF PAPRIKA  HARICOTS VERTS  | ŒUF FLORENTINE  |
|  | CAMEMBERT | TOME BLANCHE | | SAMOS | CANTAFRAIS |
|  | BROWNIES | FRUIT  | | PETIT SUISSE AROMATISE | CUBES DE PECHES SIROP |

* Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

| | | | | | |
|-----------|--|--|--|---|---|
| LÉGENDE : |  Fait maison |  La Grange aux Colombages Saint-Avit |  Viande de porc française (72, 56) |  Viande Bovine Française |  Les Halles Tourangelles |
| |  Volaille Française |  Viande de veau Française |  Fromage AOP |  Produit BIO |  Viande ovine Française |