

# MENU DU 15 AU 19 MARS

## Lundi

Salade de lentilles ou salade

Verte **BIO**

★

Hachis Parmentier ou brandade de  
morue

Petit pois carotte

★

Yaourt aux fruits **BIO**

★

Fruit frais **BIO**

## Jeudi

salade verte **BIO**

★

Cordon bleu de dinde ou saumon  
en croûte

Poêlée de légumes

★

Camembert du Beaujolais **BIO**

★

Mousse au chocolat maison **BIO**

*La Principale :*  
*S. Bouzzelifa*

## Mardi

Champignon à la Grec **BIO** ou

Salade verte **BIO**

★

Ravioli aux champignons et à l'ail des  
ours **BIO**

★

Tomme de vache de Haute Loire **BIO**

★

Compote de fruit

## MENU VEGETARIEN

## Vendredi

Filet de sardine et mayonnaise aus  
herbes fraîches **BIO**

★

Carré de veau des Mont Du  
Lyonnais rôti et champignon **BIO**  
ou cabillaud sauce crevette

★

Gnocchi poêlée **BIO**

★

Yaourt aux fruit **BIO**

*La Gestionnaire :*  
*V. Briday*

