

**Menus du 20 au 24 mars 2017**

*(sous réserve de modifications)*

**Lundi 20 mars**

*Saucisson  
ou pâté*

*Brochette de dinde*

*Poêlée rustique/haricots beurre*

*Fromage*

*Fruit*

**Mardi 21 mars**

*Salade pamplemousse/crevettes  
ou terrine de poisson*

*Saucisse de Toulouse*

*Pâtes bio* 

*Yaourt*

*Fruit*

*\* produit frais de saison (priorité est donnée aux fruits et légumes  
cultivés dans la couronne bordelaise et le Lot-et-Garonne)  
Les céréales et l'huile issues de l'agriculture biologique sont privilégiées.*



**Jeudi 23 mars**

*Salade de gésiers  
ou avocat*

*Sauté de veau marengo*

*Poêlée campagnarde/salsifis*

*Crème brûlée*

**Vendredi 24 mars**

*Céleri rémoulade  
ou concombre bulgare*

*Dos de colin*

*Riz bio* 

*Fromage*

*Cocktail de fruits*

Le principal

N. BONNET

Le gestionnaire

O. AUCHTER