



Lundi 28 février 2022		Mardi 1 ^{er} mars 2022		Jeudi 3 mars 2022		Vendredi 4 mars 2022	
Petite salade d'épeautre aux fruits bios, vinaigre de mangue --- Velouté forestier --- Salade de carottes aux agrumes		Quiche poireaux-saumon --- Brioche tressée lard fumé, emmental --- Flammekueche alsacienne		Salade de concombres à la menthe --- Salade bretonne choux- fleurs bios, artichauts gribiche --- Salade de riz aux crevettes et mangue fraiche		Duo de lentilles vertes et corail à la fêta et menthe --- Salade de légumes croquants --- Petits radis croque au sel	
Sauté de porc fermier à la moutarde, gratin de pommes de terre, beignets de brocolis	 	Sauté de veau «Les Vittelluis» au chorizo et paprika et son riz pilaf aux poivrons		Paleron de bœuf sauce charcutière, pommes vapeur et brunoise de légumes : carottes jaunes et oranges, panais, céleris et courgettes		Omelette fromage, salade et pommes frites --- Steak végétal, salade et pommes frites	
Fruits de saison bios --- Yaourts naturels ou fruités bios --- Fromage blanc d'Isigny coulis de fruits jaunes	 	Buffet de fromages affinés AOP - AOC --- Fruits de saison bios	 	Crème ananas/coco --- Mousse à la mûre --- Salade de fruits frais bios		Pâtisseries «Maison» --- Yaourts au choix de ferme locale --- Fruits de saison bios	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les Viandes de France



Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie