

LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
Carottes râpées, vinaigrette citron/huile d'olive	Assiette de charcuterie locale	velouté de légumes de saison	Tartine grillée et rillettes de sardines maison
Roti de porc local, purée à la fourchette et pommes rôties	Risotto aux épinards et cantal	Tagliatelles maison à la truite de Beynat et fondue de poireaux	Blanquette de poulet du cabas paysan, pommes de terre vapeur et carottes
Gâteau au chocolat	Salade de fruits frais	Pomme au four, caramel au beurre salé	Fromage blanc, confiture maison

Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars, repas crêpes	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Salade de betteraves rouges	Crêpe de blé noir au jambon local	Émincé de poireaux vapeur du cabas et vinaigrette	Velouté de légumes de saison
Omelette aux œufs fermiers du cabas, pommes de terre persillées, salade verte, vinaigrette à l'échalote	Crêpe de blé noir aux champignons de paris, cantal jeune et crème fraîche, salade verte et croutons à l'ail	Brandade de poisson de mer, endive braisée	Lasagnes au bœuf du cabas et salade verte
Compote de pommes et langue de chat	Crêpe de froment banane et chocolat	Tarte aux pommes	Carpaccio d'oranges

Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Guacamole maison et pain grillé	Velouté de légumes de saison	Truite fumée du cabas paysan, pain grillé et citron	Radis et carottes du cabas paysan, sauce fromage blanc aux fines herbes
Risotto de quinoa aux carottes, échalotes, épinards	Tagliatelles maison au thon, légèrement crémees	Escalope de porc du cabas, purée à la fourchette et navets braisés	Pépites de poulet du cabas « façon nugget » et frites maison, carottes Vichy, ketchup maison
Fromage blanc, confiture maison	Compote de pommes	Yaourt fermier aux fruits	Carpaccio d'ananas