

31 MARS AU 4 AVRIL	7 AU 11 AVRIL	14 au 18 AVRIL
Betteraves  local en Salade Galette de Pois Chiches  sauce tomate Boulghour et Légumes à Couscous Fromage Blanc  Abricots au Sirop	Concombre Bulgare Lasagnes de Boeuf Bleu du Vercors  Crème Dessert Vanille 	Salade de Riz Tomate Maïs Aiguillettes de Colin  au Citron Haricots Verts  Cantal  Fruit
Radis Beurre Chipolatas VPF  Lentilles au Jus Buche du Pilat Compote Pommes Fraises  local	Taboulé Filet de Poisson  Meunière Purée de Patate Douce Rondelé  Fruit	Macédoine  Mayonnaise Spaghetti  à la Bolognaise Végétale Petit Suisse Aromatisé  Ananas au Sirop
Salade de Perles Tomate Maïs Sauté de Bœuf à la Provençale Carottes Persillées  Petit Suisse Nature  Fruit	Surimi Tortillas de Pommes de Terre Epinards  Saint Nectaire  Compote de Poires  local	Tarte au Fromage Steak Haché VBF au Jus Gratin de Choux Fleur  Vache Qui Rit Fruit
Salade Verte  local Cube de Colin  Sauce Curry Riz Saint Moret  Mousse au Chocolat	Céleri Rémoulade Sauté de Porc  Gnocchi  à la Tomate Yaourt Aromatisé  de la Ferme Tarte au Pommes	Carottes Râpées  Escalope de Dinde HVE Gratin Dauphinois Yaourt Nature  de la Ferme Gâteau au Chocolat et ses Œufs de Pâques 



Produits Bénéficiant d'un indicatif Géographique (IGP)



Appellation d'origine contrôlée (AOP)

HVE Haute Valeur Environnementale



Produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche Durable



Produit intégrant des sources Végétales d'oméga3 dans l'alimentation animale



Produits Issus de l'Agriculture Biologique



Certification environnementale niveau 2