



Les menus du mois de mars 2018

Régime poly-allergénique

A partir du 1er janvier 2018 les fraises ne sont plus supprimées dans le régime poly-allergénique



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 mars semaine 6	Saucisson / beurre Pâtes au beurre Emmental BIO râpé Orange	Pizza mozzarella Sauté de dinde BIO au curry Haricots beurre Edam et saint félicien Pomme Pain complet	Pamplemousse Saucisse de Franckfort Lentilles Bio Fromage blanc <i>Goûter : pain / camembert / pomme</i>	Taboulé (semoule BIO) Gardiane de taureau PL Carottes vichy Kiri Ananas	Chou chinois Paupiette de veau Purée Yaourt BIO
Du 12 au 16 mars semaine 7	Salade mélangée BIO Jambon LR Risotto (riz PL SdeF) Petits suisses NS	Menu alternatif Velouté de brocolis BIO à la vache qui rit / croûtons Pizza maison Yaourt Banane	Boulghour en salade Rôti de veau PL Petits pois / carottes Petit louis coque Pomme BIO <i>Goûter yaourt à boire / pain / confiture</i>	Friand à la viande Jambon Epinards béchamel et croûtons Saint paulin BIO Poire	Concombre / maïs Colombo de poulet Blé BIO Crème à la vanille
Du 19 au 23 mars semaine 8	Betteraves Pot au feu (bœuf BIO PL , pommes de terre, carottes, poireaux, navets) Chanteneige Pomme	Endives / féta Parmentier de canard Compote Bio / petit lu	Salade de pâtes Poulet Ratatouille Cabécou (chèvre) et normanville Orange <i>Goûter : compote / bichocos</i>	Pois chiches Rôti de porc PL Haricots verts BIO persillés Cantal AOP et écyr en aubrac Poire Pain au maïs	Mâche / croûtons Jambon Pâtes Fromage blanc BIO
Du 26 au 30 mars semaine 9	Pamplemousse Tagliatelles carbonara (jambon lardons) emmental râpé Yaourt BIO	Batavia Couscous au mouton BIO PL Flan	Soupe de légumes / emmental râpé / croûtons Escalope panée Tomme de vache BIO Ananas <i>Goûter : Fromage blanc / petit lu</i>	Salade de riz BIO Cordon bleu Petits pois Reblochon AOP et tomme de savoie Banane	Menu alternatif Carottes râpées / pois chiches dés de cantal AOC Gratin de macaronis BIO à l'ancienne Yaourt / plumetis

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable