



Les menus du mois de mars 2018



Les menus ont été validés à la commission du
18 janvier 2018

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 mars semaine 6	Saucisson / beurre Raviolis sauce tomate Emmental BIO râpé Orange SP SV : sardine / beurre SV : Pâtes au fromage	Pizza mozzarella Sauté de dinde BIO au curry Haricots beurre Edam et saint félicien Kiwi Pain complet	Pamplemousse Saucisse de Franckfort Lentilles Bio Fromage blanc SP : paupiette de veau SP SV : lentilles sans lardons Goûter : pain / camembert / pomme	Taboulé (semoule BIO) Gardiane de taureau PL Carottes vichy Kiri Ananas	Chou chinois Lotte au poivre vert Purée Yaourt BIO
Du 12 au 16 mars semaine 7	Salade mélangée BIO Jambon LR Risotto (riz PL SdeF) Petits suisses NS SP : jambon de dinde SP SV : risotto sans lardons	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 SP SV : petits pois sans lardons Goûter yaourt à boire / roulé à la confiture	Croisillon à l'emmental Rabas 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 SV : pot au feu sans viande	Endives / féta Parmentier de canard Compote Bio / petit lu SV : purée	Salade de pâtes Flan au fromage (œufs BIO) Ratatouille Cabécou (chèvre) et normanville Orange Goûter : compote / madeleine	Pois chiches Rôti de porc PL Haricots verts BIO persillés Cantal AOP et écyr en aubrac Kiwi Pain au maïs SP : Poulet	Mâche / croûtons Pâtes à la sétoise (poulpe, encornets) SdeF Fromage blanc BIO
Du 26 au 30 mars semaine 9	Pamplemousse Tagliatelles carbonara (jambon lardons) emmental râpé Yaourt BIO SV : tagliatelles au fromage	Batavia Couscous au mouton BIO PL Flan SV : couscous aux légumes	Soupe de légumes / emmental râpé / croûtons Escalope panée Tomme de vache BIO Ananas SV : brochette de poisson pané Goûter : Fromage blanc / chouquettes	Salade de riz BIO Filet de poisson meunière MSC Petits pois Reblochon AOP et tomme de savoie Banane SP SV : petits pois sans lardons	Menu alternatif Carottes râpées / pois chiches dés de cantal AOC Gratin de macaronis BIO à l'ancienne Tiramisu SV : Yaourt / biscuits

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



SdeF : Sud de France



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés