



Les menus du mois de mars 2019



Régime sans lait et produits laitiers de vache

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 11 au 15 mars semaine 11	<p>Salade mélangée BIO Jambon LR Coquillettes SANS beurre Fruit</p>	<p>Menu alternatif Velouté de brocolis BIO SANS vache qui rit / croûtons Pizza au chèvre Banane</p>	<p>Boulghour en salade Omelette SANS fromage SANS crème Petits pois / carottes SANS beurre Pomme BIO</p> <p>Compote / pain / confiture</p>	<p>Tielle Rabas Épinards SANS béchamel et croûton Poire PL</p>	<p>Concombre / maïs Colombo de poulet Blé BIO SANS beurre Compote</p>
Du 18 et 22 mars semaine 12	<p>Betteraves Pot au feu (bœuf BIO PL, pommes de terre, carottes, poireaux, navets) Pomme PL</p>	<p>Endives / féta Parmentier SANS lait de canard Compote Bio / palmier</p>	<p>Pois chiches BIO Rôti de dindonneau Ratatouille Cabrisac (brebis) Orange</p> <p>Compote / chamonix</p>	<p>Salade de riz BIO Œuf dur Haricots verts persillés SANS beurre Kiwi Pain au maïs</p>	<p>Mâche / croûtons Pâtes à la sêtoise (poulpe, encornets) SdeF Fruit</p>
Du 25 au 29 mars semaine 13	<p>Pamplemousse Tagliatelles carbonara SANS crème (jambon lardons) Compote</p>	<p>Pizza au chèvre Brochettes de poisson pané MSC Haricots beurre Pomme BIO</p>	<p>Soupe de légumes / croûtons Escalope panée Banane</p> <p>Compote / pain / chocolat</p>	<p>Menu alternatif Salade verte / dés de chèvre / croûtons Macaronis BIO SANS beurre ni crème Chausson aux pommes</p>	<p>Carottes BIO râpées Couscous au mouton PL Fruit</p>

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés