



Les menus du mois de mars 2019



Régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 11 au 15 mars semaine 11	Salade mélangée BIO Jambon LR Coquillettes au beurre Petits suisses NS	Menu alternatif Velouté de brocolis BIO à la vache qui rit / croûtons Pizza maison Yaourt Banane	Boulghour en salade Paupiette de veau Petits pois / carottes Saint bricet Pomme BIO	Pizza au fromage Escalope panée Epinards béchamel et croûtons Saint paulin BIO Poire PL	Concombre / maïs Colombo de poulet Blé BIO Flan
Du 18 et 22 mars semaine 12	Betteraves Pot au feu (bœuf BIO PL , pommes de terre, carottes, poireaux, navets) Chanteneige Pomme PL	Endives / féta Parmentier de canard Compote BIO / petit lu	Pois chiches BIO Rôti de dindonneau Ratatouille Cabrisac (brebis) et normanville Orange	Salade de riz BIO Poulet Haricots verts persillés Cantal AOP et écyr en aubrac Pomme Pain au maïs	Mâche / croûtons Jambon Spaghettis Fromage blanc BIO
Du 25 au 29 mars semaine 13	Pamplemousse Tagliatelles carbonara (jambon lardons) emmental râpé Yaourt BIO	Pizza mozzarella Cordon bleu Haricots beurre Reblochon et saint marcelin AOP Pomme BIO	Soupe de légumes / emmental râpé / croûtons Escalope panée Tomme de vache BIO Banane	Menu alternatif Salade verte / dés de chèvre / croûtons Gratin de macaronis BIO à l'ancienne Compote / palmier	Carottes BIO râpées Couscous au mouton PL Petits suisses NS

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable