



## Les menus du mois de mars 2019



Les menus ont été validés à la commission du 7 février 2019

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 11 au 15 mars semaine 11	<p><b>Salade mélangée BIO</b> Jambon <b>LR</b> Coquillettes au beurre Petits suisses NS</p> <p><b>SP : jambon de dinde</b></p>	<p><b>Menu alternatif</b> Velouté de <b>brocolis BIO</b> à la vache qui rit / croûtons Pizza maison Yaourt Banane</p>	<p>Boulghour en salade Omelette au fromage Petits pois / carottes Saint bricet <b>Pomme BIO</b></p> <p><b>SP SV : petits pois sans lardons</b></p> <p><i>Yaourt à boire / roulé à la confiture</i></p>	<p>Croisillon à l'emmental Rabas Epinards béchamel et croûtons <b>Saint paulin BIO</b> Poire <b>PL</b></p>	<p>Concombre / maïs Colombo de poulet <b>Blé BIO</b> Flan</p>
Du 18 et 22 mars semaine 12	<p>Betteraves Pot au feu (<b>boeuf BIO PL</b>, pommes de terre, carottes, poireaux, navets) Chanteneige Pomme <b>PL</b></p> <p><b>SV : pot au feu sans viande</b></p>	<p>Endives / féta Parmentier de canard <b>Compote BIO</b> / petit lu</p> <p><b>SV : purée</b></p>	<p><b>Pois chiches BIO</b> Rôti de dindonneau Ratatouille Cabriassac (brebis) et normanville Orange</p> <p><i>Compote / madeleine</i></p>	<p>Salade de <b>riz BIO</b> Œuf dur Haricots verts persillés Cantal <b>AOP</b> et écyr en aubrac Kiwi <b>Pain au maïs</b></p>	<p>Mâche / croûtons Pâtes à la sétouise (poulpe, encornets) <b>SdeF</b> <b>Fromage blanc BIO</b></p>
Du 25 au 29 mars semaine 13	<p>Pamplémousse Tagliatelles carbonara (jambon lardons) emmental râpé <b>Yaourt BIO</b></p> <p><b>SP / SV : tagliatelles au fromage</b></p>	<p>Pizza mozzarella Brochettes de poisson pané <b>MSC</b> Haricots beurre Reblochon et saint marcelin <b>AOP</b> <b>Pomme BIO</b></p>	<p>Soupe de légumes / emmental râpé / croûtons Escalope panée <b>Tomme de vache BIO</b> Banane</p> <p><b>SV : tortilla</b></p> <p><i>Fromage blanc / chouquettes</i></p>	<p><b>Menu alternatif</b> Salade verte / dés de chèvre / croûtons Gratin de <b>macaronis BIO</b> à l'ancienne Beignet au chocolat</p>	<p><b>Carottes BIO</b> râpées Couscous au mouton <b>PL</b> Petits suisses NS</p> <p><b>SV : couscous sans viande</b></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