

MENUS de MARS



+ 60% de produits BIO

lundi, 2 mars	mardi, 3 mars 	mercredi, 4 mars	jeudi, 5 mars	vendredi, 6 mars 
Soupe de légumes	Carottes rapées (bio)	Salade composée	Soupe de légumes	Betteraves (bio)
Poisson	Carbonara Végé	Sauté de Volaille (bio)	Saucisse de Toulouse (porc) (bio)	Lasagnes (Bœuf) (bio)
Riz (bio)	(pâtes, Tofu)	Légumes rôtis (bio)	Lentilles (bio)	
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage ou Fromage/fruit A.G.	Fromage (bio)	Yaourt (bio)
	Glace (bio)		Dessert Maison	Kiwi (bio)

Menu de la classe de
Mme Rodrigues / M. Leroy

lundi, 9 mars	mardi, 10 mars	mercredi, 11 mars	jeudi, 12 mars 	vendredi, 13 mars
Soupe de légumes	Salade de chou blanc (bio)	Salade, Maïs et croutons	Soupe de légumes	Céleri rémoulade
Longe de porc rôtie (bio)	Poisson (frais)	Poulet rôtis (bio)	Omelette (bio)	Veau Marengo (bio)
Pâtes (bio)	Semoule (bio)	Ratatouille	PdT au four (bio)	Riz Pilaf (bio)
Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage A.G. (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)
Fruit (bio)		Fruit A.G. (bio)	Dessert Maison	Fruit (bio)

lundi, 16 mars	mardi, 17 mars	mercredi, 18 mars	jeudi, 19 mars	vendredi, 20 mars 
Salade d'Haricots verts (bio)	Betteraves vinaigrette (bio)	Soupe de légumes	Coleslaw	Soupe de légumes
Poisson	Crépinette de porc	Cordon bleu	Bourguignon (bio)	Œufs Florentine (bio)
Riz (bio)	Pâtes (bio)	Purée de haricots verts (bio)	PdT vapeur (bio)	(épinards, PdT) (bio)
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)
	Fruit (bio)		Dessert Maison	Fruit (bio)

lundi, 23 mars	mardi, 24 mars	mercredi, 25 mars	jeudi, 26 mars 	vendredi, 27 mars
Brocolis vinaigrette (bio)	Carottes rapées (bio)	Salade composée	Lentilles en salade (bio)	Salade de choux rouges (bio)
Boulettes de Bœuf (bio)	Poisson (frais)	Rougail saucisse (Porc) (bio)	Kefta végété	Poulet rôti (bio)
Pâtes (bio)	Quinoa (bio)	Rôtis	Semoule (bio)	Frites
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)
	Fruit (bio)	Fruit (bio)	Dessert Maison	Fruit (bio)

Informations :

Toutes nos viandes sont Françaises et en majorité locales et bio, nos poissons issus de la pêche durable (MSC) et la grande majorité de nos fruits et légumes sont bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale), et notre pain est 100% bio.
Nos menus sont susceptibles de varier en fonction des aléas et disponibilités des denrées et du marché
A.G. : Anti-Gaspi : Fromage, Laitage, Fruit, ... sont proposés au choix en fonction des produits non consommés.