

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10 Du 04 mars au 08 mars C7 S1	Duo de carottes courgettes Chipolatas Lentilles Edam Fruit de saison BIO SP : Paupiette de veau SP/SV : Lentilles sans lardons G : Pain/Pâte de fruit/ /Yaourt BIO nature	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pâtes Œufs dur BIO Brocolis au gratin Coulommiers Fruit de saison G : Madeleine/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO abricot	Radis beurre Piccatas de poulet Poêlée de légumes TexMex et wrap Yaourt BIO à la vanille G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Salade verte dès de chèvre et croûtons Carbonnade de bœuf BIO Riz créole de carmargue IGP Compote BIO pomme fraise cassis SP: Carbonnade de bœuf sans lardons G : Moelleux chocolat/ Yaourt BIO nature/Fruit	Filet de poisson meunière MSC Purée aux carottes BIO Vache qui rit Fruit de saison G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme poire
Semaine 11 Du 11 mars au 15 mars C7 S2	Pamplemousse et sucre Paëlla garnie Rouy Compote BIO pomme banane SV : Paëlla sans viande G : Pain/Petit Louis/ Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Taboulé Crousti fromage Printanière de légumes Kiri Compote BIO pomme fraise cassis G: Pain/Confiture/Yaourt BIO nature	Céleri vinaigrette Bœuf BIO bourguignon Gnocchi Pavé d'affinois Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/Fromage blanc BIO/Compote BIO poire	Salade verte Parmentier de saumon Six de Savoie Fruit de saison G : Langue de chat/Petits suisses BIO nature/Compote BIO pomme abricot	Potage Saint-Germain Poulet rôti LR Méli-mélo de haricots BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme SP/SV : Potage Saint-Germain sans lardons G : Pain/Saint bricet/Fruit
Semaine 12 Du 18 mars au 22 mars C7 S3	<u>Menu Végétarien</u> Friand au fromage Colombo végétarien et riz créole Potimarron BIO, haricots rouges, courgettes BIO, patate douce Tomme Catalane AOP Fruit de saison G : Palmier/Compote BIO pomme abricot/Fromage blanc BIO	Chiffonnade d'iceberg Rôti de bœuf BIO à la moutarde Petits pois à la française Ossau Iraty AOC Compote BIO pomme poire SP/SV : Petits pois à la française sans viande G : Pain/Kiri/Fruit	Salade de blé Filet de colin MSC provençale Carottes BIO à la crème Petit Louis Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	<u>Menu mini gaspi Vic-la-Gardiole</u> Concombre sauce bulgare Spaghetti carbonara de dinde Emmental râpé BIO râpé Compote BIO pomme banane SV : Spaghetti crème champignon G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade d'endives Tartiflette Fruit de saison SP/SV : Tartiflette sans viande G : Petits beurre/Petits suisses natures BIO/Compote BIO pomme
Semaine 13 Du 25 mars au 29 mars C7 S4	Salade de pois chiche Filet de hoki au curry Courgettes BIO au gratin Emmental Compote BIO pomme fraise cassis G : Gâteau fourré au chocolat/Lait/ Fruit	Salade haricots verts et maïs Sauté de veau aux olives Boulghour BIO Vache qui rit Fruit de saison SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme	Rôti de porc au jus Purée Camembert Fruit de saison BIO SP/SV : Filet de colin pané MSC G : Zézette de Sète/ Compote BIO pomme abricot/ Petits suisses natures BIO	<u>Menu proposé par les enfants de l'ALP des Terres blanches</u> Carottes BIO râpées Seiche provençale Papillons Carré de ligueil Compote BIO pomme poire G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Crème dubarry (chou fleur BIO) Omelette au fromage Ratatouille Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme G : Pain/Chocolats/Fruit