

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	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pâtes Œufs dur BIO Brocolis au gratin Coulommiers Fruit de saison	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 Moelleux chocolat SP: Carbonnade de bœuf sans lardons	Filet de poisson meunière MSC Purée aux carottes BIO Vache qui rit Compote pomme banane
Semaine 11 Du 11 mars au 15 mars C7 S2	Pamplemousse et sucre Paëlla garnie Petits suisses aromatisés BIO Boudoirs SV : Paëlla sans viande	<u>Menu Végétarien</u> Taboulé Crousti fromage Printanière de légumes Flan caramel BIO	Céleri rémoulade Bœuf BIO bourguignon Gnocchi Pavé d'affinois Fruit de saison G : Pain/Pâte à tartiner/ Yaourt aux fruits mixés	Salade mélangée BIO Parmentier de saumon Six de Savoie Fruit de saison	Potage Saint-Germain Poulet rôti LR Méli-mélo de haricots BIO Yaourt nature sucré SP/SV : Potage Saint-Germain sans lardons
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	Chiffonnade d'iceberg Rôti de bœuf BIO à la moutarde Petits pois à la française Ossau Iraty AOC Mousse au chocolat BIO SP/SV : Petits pois à la française sans viande SV : Liégeois au chocolat	Salade de blé Filet de colin MSC provençale Carottes BIO à la crème Petit Louis Fruit de saison G : Pain/Saint moret/Fruit	<u>Menu mini gaspi Vic-la-Gardiole</u> Concombre sauce bulgare Spaghetti carbonara Emmental râpé BIO râpé Crumble aux pommes SP : Carbonara de dinde SV : Spaghetti crème champignon	Salade d'endives Tartiflette Yaourt BIO aux fruits mixés SP/SV : Tartiflette sans viande
Semaine 13 Du 25 mars au 29 mars C7 S4	Salade de pois chiche Filet de hoki au curry Courgettes BIO au gratin Emmental Fruit de saison	Salade haricots verts et maïs Sauté de veau aux olives Boulghour BIO Yaourt brassé nature + sucre SV : Boulghour BIO sans viande	Rôti de porc au jus Purée Camembert Fruit de saison BIO SP/SV : Filet de colin pané MSC G : Zézettes de Sète/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu proposé par les enfants de l'ALP des Terres blanches</u> Carottes BIO râpées Seiche provençale Papillons Crème anglaise Brownie	<u>Menu Végétarien</u> Crème dubarry (chou fleur BIO) Omelette au fromage Ratatouille Calin fruit Chocolats

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements