## MENU SCOLAIRE MARS 2024

l.m.d: 4		menorali 4 mans	1 : ad: 7 Ma	vandradi 9 mara
lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Betteraves rouge BIO vinaigrette		Salade de lentilles BIO au potiron BIO	Salade Coleslaw BIO maison	Salade verte local
Quenelle nature sauce financière	Filet de poisson sauce crème	Steak haché au jus	Filet de poulet sauce citron	Couscous
	Carottes BIO sauce Béchamel	Galette aux pois chiche BIO	Tortilla sauce tomate	Couscous végétarien
Riz IGP Camargue	Torsades semi-complètes BIO	Trio de légumes	Petits pois	Semoule couscous BIO
	Saint Nectaire AOP*	Fromage blanc aromatisé	Fromage Polinois ( local )	Bûche mi chèvre
Kiwi BIO*	Compote pomme/poire BIO	Banane BIO	Gâteau aux pommes	Cocktail de fruits du verger
lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Terrine de légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette	Taboulé BIO maison	Macédoine de légumes	
Potée auvergnate	Sauté de volaille sauce cancoillotte	Filet de poisson meunière	Gnocchi BIO aux épinards et parmesan	Chou fleur sauce bolognaise (viande BIO)
Boulette végétale BIO	Omelette aux herbes sauce tomate	Quenelle nature sauce aurore		Chou fleur bolo végétale BIO
Légumes potée BIO	Coeur de blé	Haricot beurre persillé		Pomme vapeur BIO*
	Bûche du Pilat	Camembert	Fromage Rondelé nature BIO*	Yaourt nature BIO*
Crème dessert chocolat BIO local	Compote pomme banane BIO	Orange BIO	Ananas frais	Tarte au potiron BIO maison
lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Salade de céleri et carottes râpés BIO	Taboulé BIO à la menthe maison	Salade verte local		Salade de pommes de terre BIO au thon Salade de pdt BIO
Boeuf (FR) BIO sauce provençale	Filet de poisson pané	Filet de poulet aux herbes	Omelette BIO sauce tomate	Sauté de porc sauce forestière
Bourguignon de fèves et champignons	Lentilles (local)	Bolognaise végétarienne BIO		Quenelle nature sauce forestière
Riz	Carottes BIO sauce Béchamel	Gratin de semoule BIO	Penne semi-complète BIO	Haricots verts persillés
Comté AOP*		Tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé BIO	Vache qui rit BIO*
Clémentine	Flan nappé caramel BIO	Salade de fruits aux litchis	Orange BIO*	Gâteau au citron
lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Betterave rouge BIO vinaigrette	Pâté croûte cornichon Salade de pâtes aux légumes	Chou bicolore BIO	Salade verte local	Carotte râpée BIO vinaigrette
Hachis parmentier BIO	Haut de cuisse de poulet label rouge	Grillade de porc sauce charcutière	Pizza aux légumes BIO	Filet de poisson sauce Suchet
Hachis parmentier végétarien	Oeuf dur	Galette aux pois chiche Bio		Bolognaise végétarienne
riacins parmentier vegetarien		'		
ruenis parmentier vegetarien	Epinards hachés sauce béchamel	Pommes de terre sautées BIO		Riz IGP Camargue
Cancoillotte à l'ail IGP*	·	•	Fromage Polinois ( local )	Riz IGP Camargue

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

