



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
 Tapenade sur toast Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio / Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Goulash de dinde Label Rouge Merlu MSC sauce aurore Purée de carottes Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Ragoût de bœuf Pané de blé Haricots verts Bio Mimolette Notre moelleux aux pépites de chocolat	Colin MSC sauce tandoori / Boulgour Edam Purée de fruits Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Saumon MSC sauce tomate / Petits pois Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Financière de porc et quenelles Financière de quenelles Riz IGP Yaourt aromatisé	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge / Purée de patates douces Bio Crème dessert chocolat	 Notre tortilla de pommes de terre Bio / Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré Purée de fruits Bio



100% de notre riz
est de **Camargue**
Labélisé IGP



Nos filets de poisson
sont 100%
MSC pêche durable.



Bio : Produit issu
de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine
Protégée



Label Rouge
Viande de qualité
supérieure



**Menu
végétarien**



**Aide UE à
destination
des écoles**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Jambon blanc Label Rouge <i>Bolognaise de thon MSC</i> Coquillettes et râpé Bio <i>Gouda</i> Purée de fruits Bio	Bâtonnets de colin MSC pané et citron <i>/</i> Mouliné d'épinards Bio <i>Bûche du Pilat à la coupe</i> <i>Crème dessert chocolat</i>	Sirop de grenade Chips Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu MSC sauce champignons</i> Carottes Bio sautées <i>Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise</i> 	 Dahl de lentilles <i>/</i> Semoule <i>Camembert à la coupe</i> Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Merlu MSC sauce curry <i>/</i> Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio <i>Loubia de bœuf</i> <i>Loubia de haricots blancs</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Flan caramel</i>	Carbonara de porc <i>Colin MSC sauce crème</i> <i>Macaronis et râpé</i> <i>Carré Président</i> Purée de fruits Bio	 Quenelles Bio sauce tomate <i>/</i> Galettes de légumes <i>Yaourt sucré</i> Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Hoki MSC sauce tomate <i>/</i> Petits pois Bio <i>Petit suisse sucré</i> Fruit de saison Bio	 Salade de pois chiches et maïs <i>Pané de blé</i> <i>/</i> Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental <i>Fruit de saison Bio</i>	Salade verte Bio  Mijoté de bœuf et d'agneau <i>Axo de saumon MSC</i> Pâtes de Pâques IGP <i>Lapin de Pâques en chocolat île flottante</i>	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes <i>/</i> Riz IGP <i>Flan chocolat</i>

