MOIS DE MARS 2024

LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
Salade de céréales et muesli Poisson à la bahianaise Poêlée lyonnaise Comté Fruit de saison	Carottes râpées Lasagnes de légumes Munster Fruit de saison	Feuille de chêne en salade Tagine de poulet Polenta Gouda Tiramisu revisité	Rillette de thon Emincé de bœuf aux poivrons Mousse de panais Yaourt à la vanille

LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
Champignons aux fines herbes et au yaourt Boulettes d'agneau au curry Poêlée maraichère Edam Chocolat liégeois	Haricots verts en salade Kebab Frites Fruit de saison	Concombres sauce Bulgare Blanquette de veau Salsifis Patate douce Mimolette Cookies vanille	Salade de lentilles Œuf cocotte Riz à l'espagnole Pana cota Fruits rouges

LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
Piémontaise Emincé de porc Brocolis Saint Nectaire Fruit de saison	Salade d'endives et mais Filet de poisson frais Pommes noisette Yaourt sucré	Carottes râpées Cassoulet et saucisse fumée Camembert Brioche perdue	Salade de pâtes Sauté d'agneau Crumble de Légumes Gouda Fruit de saison

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement.

Produit issu de l'agriculture biologique européenne **Pain BIO tous les mardi et jeudi** Fait maison

Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.

LOGOS EGALIM :

Repas végétarien label rouge Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Protégée

Objectifs de développement durable pêche durable