
















MENU SCOLAIRE MARS 2024



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

Menus établis sous réserve d'approvisionnement