

MENUS DU MOIS de MARS 2023

		Jeudi 2	Vendredi 3
		Endives Paupiettes de dinde aux girolles Gnocchis « Fait Maison » Yaourt Brassé	Saucisson de taureau AOP Poisson Bordelaise Riz de Camargue IGP Flanby
Lundi 6	Mardi 7 Repas Végétarien	Jeudi 9	Vendredi 10
Saucisse de Lozère Lentille du Puy AOP Fromage Blanc Bio Mandarine	Macédoine / Maïs « Fait Maison » Lasagnes Epinard Ricotta Saint Nectaire AOP Pomme	Tarte aux poireaux Joue de bœuf aux carottes Flan vanille	Taboulé d'hiver Filet de poisson Gratin de brocolis Mousse au chocolat Bio
Lundi 13	Mardi 14 Repas Bio	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade verte Croziflette Compote Bio	Carottes râpées « Fait Maison » Emincé de dinde chasseur Polenta Yaourt nature Bio	Sauté de porc au curry Gnocchis « Fait Maison » Edam Bio Ananas	Tarte aux poireaux « Fait Maison » Bâtonnets de saumon panés Carottes Vichy Pomme
Lundi 20 Repas Végétarien	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade verte Omelette Pommes Sautées Yaourt à boire fraise Bio	Salade composée Rougai Saucisse Riz de Camargue IGP Fromage Blanc Bio	Quiche Lorraine Poulet Bio Petits Pois Kiwi	Endives « Fait Maison » Filésime de poisson meunière Fondue de poireaux au Cantadou Tarte aux pommes
Lundi 27 Repas Bio	Mardi 28 Repas Végétarien	Jeudi 30	Vendredi 31
Blanquette de veau Pommes Vapeur Fourme d'Ambert AOP Compote Bio	Haricots verts en salade Tortellinis gratinés Mini Cabrette Mandarine	Salade verte Steak haché Bio Frites Yaourt nature Bio	Betteraves cuites Filet de Merlu sauce Océane Riz de Camargue IGP Petits Filous



Notre établissement participe au programme de
L'Union Européenne à destination des écoles

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.

Le pain provient des boulangeries du village.

