

# Menu du mois de Mars

Lundi

27/02

Betteraves rouges  
Cordon bleu  
Petits pois bio  
Vache qui rit bio  
Pomme

Mardi

28/02

Endives/mâches aux miettes  
de thon FL  
Aiguillette de poulet sauce  
tomate bio FL  
Pâtes Rosini locales  
Yaourt aromatisé bio

Jeudi

02/03

Saucisson sec / cornichons  
Hachis parmentier FL bio  
Fromage  
Poire L

Vendredi

03/03

Piémontaise bio FL  
Poisson frais L  
sauce suprême  
Haricots verts  
Yaourt nature bio

06/03

Salade verte  
au gruyère bio FL  
Bourguignon FL  
Pommes rissolées  
Flan patissier

07/03 - VEGETARIEN

Carottes râpées bio FL  
Lasagnes de légumes  
Fromage bio  
Compote

09/03

Pizza  
(taboulé pour Nibelle)  
Poisson blanc à la béarnaise  
Carottes de couleurs FL  
Fromage portion bio  
Pomme L

10/03

Potage de légumes bio FL  
Chipolatas de volaille FL  
Lentilles FL  
Yaourt fruité bio

13/03

Salade verte  
Sauté de porc FL  
Pâtes Torttola locales  
Fromage bio  
Clémentine

14/03

Taboulé  
Haut de cuisse de poulet FL  
Brocolis FL  
Entremet chocolat

16/03

Quiche  
Boules d'agneau à la tomate  
Pommes rissolées  
Fromage  
Poire L

17/03

Salade de pommes de terre  
au thon FL bio  
Poisson pané  
Haricots beurre  
Flamby

20/03 - VEGETARIEN

Feuilleté emmental  
Poêlée de quinoa  
aux légumes  
Pomme

21/03

Batavia au gruyère bio FL  
Sauté de poulet FL  
Pommes vapeur bio FL  
Fromage blanc sucré

23/03

Potage de légumes bio FL  
Emincé de bœuf FL  
Carottes FL bio  
Fromage (à la coupe)  
Clémentine

24/03

Betteraves rouges bio FL  
Poisson (frais) L à la crème  
Riz bio  
Entremet vanille



Le menu peut connaître des modifications en fonction des arrivages des denrées alimentaires

HVE = haute valeur environnementale / F = fournisseur local / L = local / FL = frais et fournisseur local (en fonction des possibilités de production)