







Menus Mars Avril 2023

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
20/03 au 24/03	Salade verte aux croûtons / Cassolette de poisson / Riz bio / Fromage de brebis local	Carotte râpée bio / Lasagne aux légumes bio / Salade bio / Banane bio 	REPAS FROID (jour de grève SMA) 	Oeuf bio mayonnaise / Gratin de choux fleurs bio / Chipo de porc bio / Pomme bio régionale
27/03 au 31/03	Betterave vinaigrette / Axoa de veau VVF / Pomme de terre vapeur / Petit nova fruit bio 	Bouillon vermicelle / Crousti'fromage / Haricot vert bio / flan caramal bio 	Feuilleté aux 2 fromage bio / Filet de merlu façon fish and chip  / Pâte bio / Poire régionale	Salade composée / Sauté de porc VPF / purée de butternut bio / Crêpe aux fruits rouges bio
03/04 au 07/04	Velouté de légumes bio / Nugget plein filet de poulet CDG / poelée campagnarde / pomme et kiwi régionale 	Bouche à la reine maison / Omelette bio/ Salade / Coupe de pêche melba	Pâté de campagne / Dos de lieu noir / Riz/ Fondue de poireaux bio / Tartelette chocolat maison	Carotte râpée bio / Cheesburger / Frite bio / Orange bio régionale

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

*Quasiment tout ce qui est BIO est local



Aides européennes
pour la promotion et
l'éducation d'une
alimentation plus saine



Respecte la
pêche durable et
écoresponsable

<https://www.msc.org/fr>



Défense pour une
meilleure répartition de
la valeur le long de la
chaîne agro-alimentaire

<https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2>

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/fruits-et-lait-lecole>