


2024 - Menu du mois de Mars

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04/03 au 08/03	Carotte râpée bio local Cheeseburger/ Frite campagnarde Compote de pomme	Salade composée local bio Sauté de poulet BBC / Riz bio Poire régional 	Salade de pépinette Galette sarrasin jambon fromage / Salade local Mousse chocolat	Velouté de légumes bio local Epeautre et lentille corail Fromage blanc fermier coulis framboise
11/03 au 15/03	Taboulé Croustillant fromager bio / Haricot vert bio Banane	Betterave bio et local Chipolatas bio local / Purée Emmental bio + Kiwi 	Salade composée bio local Nugget plein filet poulet / Poêlée de nos Régions Gaufre chantilly	Saucisson sec  Poisson frais  / Epinard crème / Pâte bio Petit suisse fruits bio
18/03 au 22/03	Carotte râpée bio local Poulet rôti BBC/ Pomme rissolée bio Pomme régionale 	Macédoine Pizza 3 fromage maison / Salade bio local Compote	Céleri râpé Blanquette de veau local et ses légumes bio local/ Riz bio Fromage fermier « Espérance »	Pâté de campagne Pépite colin au ketchup/ Pâte bio Yaourt fermier « Mourterou »
25/03 au 29/03	Salade composée bio local Parmentier façon végé Orange	Piémontaise maison Poisson meunière MSC  / Gratin de choux fleurs bio Liégeois chocolat	Surimi MSC  Lentilles cuisinées / Saucisse bio local Choux vanille	Coleslaw maison Boule bœuf bio sauce tomate / Spaghetti bio Salade de fruits bio

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

Agriculture bio et local

Label



Respecte la
pêche durable et
écoresponsable

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



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

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