

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LUNDI 2 MARS</b> Terrine au saumon fumé Fondant de bœuf sauce tomate <b>Pomme de terre vapeur bio**</b> <b>Yaourt grec*</b> <b>Fruit**</b>  <i>Baguette et pâte à tartiner</i> <i>Compote gourde</i>	<b>MARDI 3 MARS</b> Concombres vinaigrette Filet de poisson frais Ratatouille et semoule Kiri malin Fromage frais et confiserie  <i>Brioche et beurre</i> <i>Jus de fruit</i>	<b>MERCREDI 4 MARS</b> <b>MENU BIO</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Rôti de dinde à la Dijonnaise</b> <b>Riz</b> <b>Fromage à tartiner</b> <b>Fruit</b>  <i>Pompon et yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>JEUDI 5 MARS*</b> <b>Salade verte*</b> Primeur burger végétal Pâtes Bleu Bresse Cocktail de fruits  <i>Pain aux céréales et VQR bio</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>VENDREDI 6 MARS</b> Salade de blé arlequin Beignets de poulet sauce ketchup maison Trio de légumes et brocolis <b>Yaourt**</b> Fruit  <i>Gaufre et chocolat</i> <i>Compote gourde</i>
<b>LUNDI 9 MARS</b> Salade de tomates Escalope de volaille*** à la crème Gratin de courgettes <b>Pommes de terre bio**</b> <b>Maasdam**</b> Compote de poire <i>Cookies et yaourt à boire</i> <i>Coupelle de fruit</i>	<b>MARDI 10 MARS</b> <b>MENU BIO</b> <b>Salade de pomme de terre</b> <b>Omelette choux fleur</b> <b>Fromage blanc aux fruits</b> <b>Fruit</b>  <i>Croissant</i> <i>Purée de fruit</i>	<b>MERCREDI 11 MARS</b> Potage de légumes Sauté de veau marengo Poêlée de légumes Gourde de fromage frais Beignet au Nutella  <i>Baguette et kiri malin</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>JEUDI 12 MARS*</b> Carottes râpées Lamelle végétale de soja façon kebab Gnocchis au gratin Coulommiers <b>Crème dessert vanille**</b>  <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>VENDREDI 13 MARS</b> Salade de cœurs de palmier Filet de bar sauce beurre blanc Boulette de blé façon thai Philadelphia nature <b>Fruit*</b>  <i>Pain aux céréales et chocolat</i> <i>Yaourt à boire</i>
<b>LUNDI 16 MARS*</b> Concombre à la crème Steak fromagé Epinards et macaronis Petit suisse Tarte pomme rhubarbe  <i>Pain de campagne et beurre</i> <i>Compote de fruits</i>	<b>MARDI 17 MARS</b> <b>MENU BIO</b> <b>Salade verte</b> <b>Parmentier de poisson</b> <b>Gouda</b> <b>Compote de pomme</b>  <i>Gaufre et fruit</i> <i>Jus de fruit</i>	<b>MERCREDI 18 MARS</b> Pomelos Boulettes d'agneau à l'orientale Légumes couscous Belle tome de cadix Danette vanille  <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>JEUDI 19 MARS</b> Betteraves en salade Chipolatas* Haricots coco sauce tomate Chevretine <b>Salade de fruit Bio**</b>  <i>Baguette et fromage à tartiner bio</i> <i>Lait</i>	<b>VENDREDI 20 MARS</b> Salade de pâtes <b>Bœuf bourguignon*</b> Poêlée rustique Galet de la Loire Fruit  <i>Pain au chocolat</i> <i>Compote gourde</i>
<b>LUNDI 30 MARS</b> Tomates Sauté de dinde*** aux champignons Pommes grenailles <b>Brie**</b> <b>Flan au caramel**</b>  <i>Pain viennois et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	<b>LUNDI 31 MARS*</b> Pizza fromage Steak haché végétal Texas Brisures de chou-fleur et <b>Pommes de terre bio**</b> Babybel Fruit  <i>Pain de mie et fromage à tartiner bio</i> <i>Compote de fruits</i>	<div data-bbox="69 1774 466 2169" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="466 1774 1631 2169" data-label="Complex-Block"> <h2 style="color: red;">CONCOURS DES MENUS</h2> <p style="color: teal;">DÉCOUVREZ LES SAVEURS SAVOUREZ LES RECETTES</p> <p style="color: red;">DU 23 AU 27 MARS</p> </div> <div data-bbox="1631 1774 2037 2169" data-label="Image"> </div>		

\* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

\*\* Produits biologiques.

Production locale.

\*\*\* LA NOUVELLE AGRICULTURE

BLEU BLANC CŒUR

Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

\* Menus végétariens

# Restauration scolaire

Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptible d'être modifiés selon les arrivages et les commandes