

RESTAURANTS SCOLAIRES – CENTRE DE LOISIRS

MARS 2023

<p>LUNDI 06 MARS Salade d'endives*** Sauté de veau / Omelette Lentilles Yaourt nature Pomme Pink Lady***</p>	<p>LUNDI 13 MARS Pizza au fromage Steak haché / Ravioli de légumes Epinards Edam Banane***</p>	<p>LUNDI 20 MARS Salade verte*** Haricots rouges et blancs gratinés Riz Fromage blanc Pomme gala***</p>	<p>LUNDI 27 MARS Concombre Riz / ratatouille Graines de courges Petit suisse Gâteau sec</p>
<p>MARDI 07 MARS Céleri***Bio Lasagnes d'épinards Cantal Gaufre</p>	<p>MARDI 14 MARS Salade verte Sauté de porc / parmentier de légumes Flageolets Petit-suisse Poire***</p>	<p>MARDI 21 MARS Pois chiches en salade Jambon braisé / œuf dur Brocolis Saint-Nectaire laitier Kiwi***</p>	<p>MARDI 28 MARS Chou blanc*** Spaghettis bolognaise ou légumes Edam Coupe de fruits rouges</p>
<p>MERCREDI 08 MARS Salade de riz Chipolatas / merguez/ œufs Courgettes*** Fourme d'ambert Compote de pommes</p>	<p>MERCREDI 15 MARS Betteraves en salade Gratin de légumes*** Reblochon Orange</p>	<p>MERCREDI 22 MARS Avocat *** Emincé de lapin / nuggets de blé Pâtes Petit-suisse Gâteau</p>	<p>MERCREDI 29 MARS Quiche au fromage Sauté de bœuf / omelette Carottes*** Yaourt nature Pomme Golden</p>
<p>JEUDI 09 MARS Carottes rapées*** Poulet rôti / Lasagne de légumes Semoule Yaourt aux fruits Orange***</p>	<p>JEUDI 16 MARS Salade de lentilles Langue de bœuf / omelette Salsifis Fromage blanc Confiture de fraise</p>	<p>JEUDI 23 MARS Chou-fleur en salade*** Paleron / œuf dur Petits pois / carottes*** Gouda Orange Bio***</p>	<p>JEUDI 30 MARS Friand au fromage Sauté de porc / ravioli de légumes Courgettes*** Bleu d'Auvergne Banane***</p>
<p>VENDREDI 10 MARS Macédoine de légumes Poisson Petits-pois Saint-Paulin Kiwi***</p>	<p>VENDREDI 17 MARS Chou rouge *** Gratin de poisson Blé Camembert Gaufre</p>	<p>VENDREDI 24 MARS Pâtes en salade Poisson Haricots verts Brie de meaux Tarte Poire frangipane</p>	<p>VENDREDI 31 MARS Salade verte Quenelle de brochet Haricots verts Comté Clafoutis aux pêches</p>

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

menu innovant : équilibre alimentaire respecté

 AOP : Appellation d'origine protégée



Certifié agriculture biologique

*** Légumes et fruits frais de saison

REPAS BIO