



Menus de Mars 2024

Lundi 11 - carottes râpées - sauté de dinde - champignons, riz - yaourt	VF	Mardi 12 - salade montagnarde - rôti de porc - haricots verts - fromage - pomme au four	VPF AR CC	Jeudi 14 - salade, lardons - bourguignon - pomme vapeur - entremets	VBF	Vendredi 15 - taboulé - œuf mollet - lentilles, carottes - mousse au chocolat	CC BIO
Lundi 18 - potage - tortilla - jardinière de légumes - liégeois	CC	Mardi 19 - carottes râpées - hachis parmentier - fromage - fruit	AR CC	Jeudi 21 - piémontaise - escalope de dinde - haricots verts - crème	VF	Vendredi 22 - betteraves - poisson en sauce - pâtes - fromage - compote	AR CC
Lundi 25 - salade de riz, thon - rôti de porc - petits pois carottes - fromage blanc sucré	VPF	Mardi 26 - carottes râpées - poulet rôti - frites - yaourt	VF	Jeudi 28 - salade de lentilles - œuf mollet - ratatouille - semoule au caramel	BIO CC	Vendredi 22 - salade - terrine de poisson - pomme vapeur - fromage - fruit	AR CC

Légende origine des produits

Agriculture raisonnée **AR** Produit Bio **PB**

Volaille française **VF** M thirouard

le champ de mars Viande de porc Française **VPF** Appellation d'origine contrôlée **AOC** M Seigneuret

Viande bovine française **VBF** Circuit court **CC**

Appellation d'origine protégée. **AOP** Les pommes, poires et kiwis – M. HUARD **C.C.** et **AR** Lentilles, **PB** M gauthier

Tomme grise, St Paulin **AOP** Œufs – M. DEBRAY **CC**

Sur le champs : pomme de terre,poireaux,buternut,carottes, échalotes,oignons,patates douce

Pois cassés . Fromages (bries) **AR . CC**