



| Semaines      | Lundi  | Mardi   | Jeudi  | Vendredi  |
|---------------|--|---|--|---|
| 3 au 7 mars   |  |   |   |   |
| 10 au 14 mars | Salade de pommes de terre, maïs Vinaigrette persillée<br>Emincé de cuisse de poulet  Sauce champignons (sv : quenelle nature champignons)<br><b>Haricots verts Bio</b> persillés<br>Le rond HVE de la ferme des <b>Ayguees</b> <br>Pomme HVE | Salade iceberg Vinaigrette balsamique<br>Égrainé végétal de <b>pois Bio</b> sauce aux épices<br><b>Semoule Bio</b><br><b>Bûche du pilat</b><br>Crème dessert à la vanille   | <b>Pâté de campagne CE2</b><br>(sv : œuf dur Sauce mayonnaise)<br><b>Poisson pané 100 % filet MSC</b><br>Épinards à la Béchamel<br><b>Vache qui rit Bio</b> <br><b>Orange Bio</b>    | Radis rose râpé Sauce bulgare<br>Hachis Parmentier à la purée de <b>betteraves Bio</b><br>(sv : Parmentier à l'égrené végétal)<br>et purée de <b>betteraves Bio</b><br>Fromage blanc, coulis de fruits rouges<br><b>Gâteau du chef aux pralines roses</b>   |
| 17 au 21 mars | Céleri râpé Sauce façon rémoulade<br>Bolognaise de <b>lentilles Bio</b><br><b>Fusilli Bio</b><br><b>Emmental Bio</b> râpé <br>Flan nappé caramel  | Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> )<br>Rôti de dinde  Sauce Bercy<br>(sv : omelette nature)<br><b>Chou-fleur CE2</b><br><b>Cantal AOP</b> <br><b>Kiwi Bio</b>  | Salade iceberg Vinaigrette à l'échalote<br>Sauté de porc  Sauce moutarde<br>(sv : carottes et pois chiches l'orientale)<br>Riz de Camargue IGP pilaf<br><b>Vercorais</b><br><b>Banane Bio</b>                                        | Crêpe au fromage<br><b>Filet de lieu noir MSC</b> sauce aux olives<br>Petits pois au jus<br><b>Yaourt Bio nature</b> <br><b>Compote fraîche pomme Bio</b>  |
| 24 au 28 mars | <b>Lentilles Bio</b><br>Chou rouge râpé Vinaigrette aux pommes<br><b>Sauté de boeuf</b>  façon bourguignon<br>(sv : Égrainé végétal de <b>pois Bio</b> façon bourguignon)<br>Pommes de terre cubes rissolées<br>Brie<br>Liégeois chocolat   | <b>Betteraves Bio</b> Vinaigrette<br><b>Pavé de merlu MSC</b><br><b>Omelette du chef (MEA)</b><br>Épinards à la Béchamel<br><b>Yaourt HVE GAEC La Belle étoile</b><br>Gaufre liégeoise  | <b>Chou-fleur CE2</b><br>Carottes râpées Vinaigrette à l'orange<br><b>Saucisse de Toulouse</b>  Sauce au jus<br>(sv : Roulé végétal goût merguez Sauce au jus)<br>Purée de pommes de terre<br>Tomme noire IGP <br><b>Pomme HVE</b> | Salade de <b>coquillettes Bio</b> , tomates et <b>mais</b> Vinaigrette<br><b>Filet de colin d'Alaska MSC</b> Sauce <b>aurore</b><br><b>Brocolis Bio</b> <br> <b>Yaourt nature BIO GAEC La Grange</b><br>Poire |

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France