



## Dans votre restaurant scolaire Du 4 au 29 mars 2024

Légende <b>MARRON LOCAL</b>		<b>EN VERT LE BIO</b>	<b>EN ORANGE LES LABELS</b>	<b>EN VERT : REPAS VEGETARIEN</b>
lundi 4 mars		mardi 5 mars		jeudi 7 mars
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>		<b>SALADE DE PÂTES BIO</b>		CÉLERI RÉMOULADE
MOUSSAKA		PAUPIETTE DE VEAU		<b>GRATIN DE POISSON MSC</b>
CAMEMBERT		BROCOLIS		<b>RIZ IGP CAMARGUE</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>		FROMAGE BLANC		MIMOLETTE
		CRÈME DESSERT PRALINÉ		CAKE AU CHOCOLAT
				<b>BOLOGNAISE DE LENTILLES AOP</b>
				<b>TORTIS BIO</b>
				GOUDA
				<b>FRUIT DE SAISON</b>
lundi 11 mars		mardi 12 mars		jeudi 14 mars
FRIAND AU FROMAGE		MACÉDOINE DE LÉGUMES		<b>SALADE DE LENTILLES AOP</b>
<b>PILON DE POULET LOCAL</b>		OMELETTE		<b>FRICASSÉE DE PORC IGP AUX OLIVES</b>
<b>PURÉE DE POTIRON LOCAL</b>		COEUR DE BLÉ		CAROTTES BRAISÉES
YAOURT SUCRÉ		TOMME NOIRE		CAMEMBERT
<b>FRUIT DE SAISON</b>		COOKIE		<b>FRUIT DE SAISON</b>
				FRUIT AU SIROP
				<b>SALADE DE PÂTES BIO</b>
				NUGGETS DE POISSON
				HARICOTS BEURRE
				PETIT SUISSE NATURE
lundi 18 mars		mardi 19 mars		jeudi 21 mars
<b>HARICOTS VERTS BIO EN SALADE</b>		RADIS		PIZZA
SAUCISSE DE STRASBOURG		<b>SAUTÉ DE POULET LOCAL</b>		<b>SALADE DE POMMES DE TERRE LOCAL</b>
<b>LENTILLES AOP</b>		<b>SEMOULE BIO</b>		<b>FILET DE POISSON MSC</b>
MIMOLETTE		YAOURT		ÉPINARDS
COCKTAIL DE FRUITS		CRÈME DESSERT AU CAMEL		KIRI
				<b>FRUIT DE SAISON</b>
				DONUTS
lundi 25 mars		mardi 26 mars		jeudi 28 mars
SAUCISSON		<b>SALADE DE POIS CHICHES</b>		CÉLERI RÉMOULADE
<b>BLANC DE POULET LOCAL</b>		JAMBALAYA AUX LÉGUMES		<b>RÔTI DE PORC IGP</b>
<b>CHOU-FLEUR BIO</b>				<b>PÂTES BIO</b>
TOMME BLANCHE		YAOURT		EMMENTAL
<b>FRUIT DE SAISON</b>		LIÉGEOIS VANILLE		QUATRE QUART
				<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

### INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

*Sous réserve des approvisionnements.*

*Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92*



## Dans votre restaurant scolaire Du 1er au 12 avril 2024

Légende <b>MARRON LOCAL</b>	<b>EN VERT LE BIO</b>	<b>EN ORANGE LES LABELS</b>	<b>EN VERT : REPAS VEGETARIEN</b>
<b>lundi 1 avril</b>	<b>mardi 2 avril</b>	<b>jeudi 4 avril</b>	<b>vendredi 5 avril</b>
	<b>BETTERAVES BIO EN SALADE</b>	CAROTTES RÂPÉES	CRÊPE AU FROMAGE
	CHILI SIN CARNE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	<b>WATERZOÏ DE COLIN MSC</b>
	<b>RIZ IGP</b>	EDAM	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	CAMEMBERT	GÂTEAU	YAOURT NATURE
	<b>FRUIT DE SAISON</b>		COMPOTE DE FRUITS
<b>lundi 8 avril</b>	<b>mardi 9 avril</b>	<b>jeudi 11 avril</b>	<b>vendredi 12 avril</b>
<b>CHOU-FLEUR BIO CUIT EN SALADE</b>	PÂTÉ DE CAMPAGNE	<b>HARICOTS VERTS BIO EN SALADE</b>	<b>SALADE DE POIS CHICHES</b>
SAUTÉ DE DINDE	<b>COUSCOUS DE POULET LOCAL</b>	OMELETTE	POISSON PÂNÉ
POMMES DAUPHINE	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PÂTES BIO</b>	BROCOLIS
SAINT PAULIN	MIMOLETTE	FROMAGE DE CHÈVRE	FROMAGE BLANC
COCKTAIL DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	LIÉGEOIS VANILLE

### INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

*Sous réserve des approvisionnements.*

*Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92*