

MENU DU MOIS DE MARS 2023

		<p>Jeudi 02 Mars</p> <p>Oeufs mayo/ Salade Poisson frais Pommes de terre Yaourt</p>	<p>Vendredi 03 Mars</p> <p>Potage Steak haché Petits pois/carottes Fromage Fruit</p>
<p>Lundi 06 Mars</p> <p>Betteraves/pommes Chili con carné Riz Mousse chocolat</p>	<p>Mardi 07 Mars</p> <p>VISITE DU COLLEGE</p>	<p>Jeudi 09 Mars</p> <p>Potage vermicelle Pot-au-feu de légumes Fromage Fruit</p>	<p>Vendredi 10 Mars</p> <p>Salade/maïs Sauté de dinde Pâtes Petits suisses aux fruits</p>
<p>Lundi 13 Mars</p> <p>Potage Pâtes aux fromages Salade Fromage blanc</p>	<p>Mardi 14 Mars</p> <p>Carottes râpées Sauté de veau marengo Riz Fromage Compote/biscuit</p>	<p>Jeudi 16 Mars</p> <p>Surimi mayonnaise Salade Poulet rôti Poêlée de légumes Glace</p>	<p>Vendredi 17 Mars</p> <p>Potage de légumes Poisson pané Semoule sauce tomate Fromage Fruit</p>
<p>Lundi 20 Mars</p> <p>Salade/Radis Chipolatas Pommes de terre Produits laitiers</p>	<p>Mardi 21 Mars</p> <p>Potage Pâtes bolognaises Fromage râpé Fruit</p>	<p>Jeudi 23 Mars</p> <p>Crudité Poisson frais Gratin de choux fleur Riz Fromage Fruit</p>	<p>Vendredi 24 Mars</p> <p>Potage légumes Feuilleté fromage Salade Yaourt</p>
<p>Lundi 27 Mars</p> <p>Salade composé (hv,surimi,gruyère) Rougaille saucisse Riz Salade de fruit Biscuit</p>	<p>Mardi 28 Mars</p> <p>Rosette/cervelas Boeuf braisé Carottes/pâtes Crème</p>	<p>Jeudi 30 Mars</p> <p>Oeufs/maïs/noix Hachis végétarien Salade Fruit</p>	<p>Vendredi 31 Mars</p> <p>Crudités Sauté de poulet Petits pois/carottes Crème dessert</p>

Viande d'origine française local , œufs et les légumes bio local et certains produits issus de l'agriculture biologique .