



# Mars 2025

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 03/03/25 au 09/03/25	Salade Grecque Les Tortellenis à la Ricotta Sauce Napolitaine Fromage à la Coupe AOP Fruit 	Salade de <b>boulgour Bio</b> Filet de poisson pané Épinards à la crème Fromage Beignet au sucre	Feuilleté garni Paupiette de veau à la Provençale Poêlée du marché Fromage <b>Purée de fruit Bio</b>	Salade verte Hachis Parmentier traditionnel <b>Fromage bio</b> Fruit	Salade piémontaise Jambon de Paris Gratin de choux fleur Fromage <b>Fruit Bio</b>
Du 10/03/25 au 16/03/25	Asperges blanches Pavé croustillant au fromage Purée de légumes <b>Petit suisse bio</b> Fruit 	Salade de <b>riz de Camargue</b> Le Poulet aux champignons et ses haricots beurre persillées Fromage Liégeois vanille	Crudités fraîcheur Lasagnes au bœuf et aux petits légumes <b>Fromage bio</b> Fruit	Rosette et cornichons Colin aux aromates <b>Poêlée de Légumes Bio</b> Fromage Flan caramel	Céleri rémoulade <b>Saucisse rôtie « IGP Sud Ouest »</b> Haricots blancs à la Paysanne Fromage <b>Laitage bio</b>
Du 17/03/25 au 23/03/25	Vol au vent Sauté de Porc façon Blanquette Riz <b>Fromage bio</b> Compote	Pizza Mozzarella Pavé de hoki aux amandes Légumes à la Méditerranéenne <b>Fromage Bio</b> Fromage blanc	Salade d'endives aux noix Gratin de pomme de terre façon Savoyarde Fromage Tarte aux pommes	« <b>Menu Printemps</b> » Macédoine mayonnaise <b>Spaghetti Bio</b> Bolognaise Végétarienne Fromage Salade de fraises et d'ananas 	<b>Blé Bio</b> en salade Rôti de bœuf sauce vierge Brocoli à l'huile d'olive Fromage Yaourt
Du 24/03/25 au 02/04/25	Carottes rappées au jus de citron Boulette de bœuf à la tomate <b>Polenta bio</b> Fromage Petit suisse	Salade de <b>pâtes bio</b> aux olives Rôti de porc à la Forestière Ecrasé de courges au Kiri <b>Fromage bio</b> Fruit	Batavia Mozzarella et croûtons Quiche Maison Poêlée Paysanne Fromage <b>Purée de fruit bio</b>	<b>Salade de betteraves bio</b> Curry de pois-chiches au lait de coco Semoule <b>Fromage Bio</b> Eclair au chocolat 	Salade de chou Nugget's de poisson Pommes de terre rôties <b>Fromage à la coupe AOP</b> Fruit

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"