



Mars 2026

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 02/03/26 au 08/03/26	Salade Grecque Les Tortellenis à la Ricotta Sauce Napolitaine Fromage AOP Fruit 	Salade de boulgour Bio Filet de poisson pané Épinards à la crème Beignet au sucre		Salade verte Hachis Parmentier traditionnel Fromage bio Mousse au chocolat	Jambon de Paris Gratin de choux fleur Fromage Fruit Bio
Du 09/03/26 au 15/03/26	Pavé croustillant au fromage Purée de légumes Petit suisse bio Fruit 	Salade de riz de Camargue Le Poulet aux champignons Poêlée de Légumes Bio Liégeois vanille		Rosette et cornichons Colin aux aromates Duo d'haricots bio en persillade Flan caramel	Velouté de légumes bio Saucisse rôtie « IGP Sud Ouest » Pomme de terre à la Paysanne Laitage bio
Du 16/03/26 au 22/03/26	Sauté de dinde façon Marengo Polenta bio Fromage Compote bio	Pizza Mozzarella Pavé de hoki aux amandes Légumes à la Méditerranéenne Fromage blanc		« Menu Printemps » Macédoine mayonnaise Spaghetti Bio et sa Bolognaise Végétarienne Fromage Salade d'ananas et de fraises 	Blé Bio en salade Rôti de porc sauce vierge Brocoli à l'huile d'olive Yaourt
Du 23/03/26 au 29/03/26	La Soupe de Courges Boulette de bœuf à la tomate Semoule bio Petit suisse	Emincé de volaille à la Forestière Gnocchi Fromage bio Fruit		Curry de pois-chiches au lait de coco Riz bio Fromage Bio Eclair au chocolat 	Beignet de poisson Ecrasé de légumes au Kiri Fromage à la coupe AOP 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"