
























## Pour le mois de Mars 2023, le Chef vous proposent

|                            |  <u>Lundi</u>  |  <u>Mardi</u>   |  <u>Mercredi</u>   |  <u>Jeudi</u>  |  <u>Vendredi</u>  |
|----------------------------|---|--|---|---|--|
| Du 27/02/23<br>au 05/03/23 | Salade de betteraves<br>Tagliatelles<br>Sauce Auvergnate<br><b>Fromage Bio</b><br>Fruit <div style="float: right;">  </div>  | Salade de blé bio aux olives <br>Emincé de poulet<br>Carottes persillées<br>Compote   | Salade composée<br>Bœuf mijoté à l'Ancienne<br>Gnocchi<br>Fromage<br>Fruit  | Rosette et cornichons<br>Colin aux aromates<br><b>Poêlée de Légumes Bio</b> <br>Petit suisse   | Céleri rémoulade<br>Saucisses rôties<br>Haricots blancs à la Paysanne<br>Laitage aux fruits  |
| Du 06/03/23<br>au 12/03/23 | Vol au vent<br>Sauté de Porc façon Blanquette<br>Riz<br>Fromage à la coupe<br>Salade de fruits  | Rôti de bœuf au jus<br>Légumes provençaux confits<br>Fromage<br>Beignet au chocolat  | Salade de haricots verts<br>Steak haché de Veau<br>Pomme rôtie<br>Fromage à la coupe<br><b>Yaourt Bio</b>  | Macédoine mayonnaise<br><b>Spaghetti Bio</b> et<br>sa Bolognaise végétale<br>Fromage à la coupe<br>Flamby    | Pizza Napolitaine<br>Pavé de hoki aux amandes<br>Brocoli à l'huile d'olive<br>Crème dessert  |
| Du 13/03/23<br>au 19/03/23 | Rôti de porc à la Forestière<br>Purée de courgettes au Kiri<br>Fromage à la coupe<br>Ananas au sirop  | Carottes rappées au jus de citron<br>Sauté de Dinde façon Tajine<br><b>Semoule Bio</b> <br>Petit suisse   | Salade de perles au surimi<br>Escalope pané<br>Légumes champêtre<br>Fromage<br><b>Compote Bio</b>          | Cassolette de la Mer<br>Poêlée de céréales gourmande<br>Camembert<br>Fruit  | Batavia et tomates à la<br>Mozzarella<br>Quiche Maison<br>Légumes au naturel<br>Crème chocolat                  |
| Du 20/03/23<br>au 26/03/23 | <b>« Menu Printemps »</b><br>Taboulé <br>Jambon de Paris<br><b>Haricots verts bio</b> persillés <br>Salade de fraises et sa chantilly | Pavé de Lieu rôti au Pistou<br>Légumes au four façon<br>ratatouille<br>Fromage à la coupe<br>Fruit   | Pâté en croûte<br>Lasagnes à la Ricotta et aux<br>légumes<br>Fromage<br>Fruit   | Salade composée <br>Omelette roulée<br>Pommes de terre rôties<br><b>Yaourt Bio</b>  | <b>« Menu des Indes »</b><br>Salade de pois-chiches<br>Poulet Tandoori<br>Riz à l'ananas<br>Crème brûlée Coco  |
| Du 27/03/23<br>au 02/04/23 | Salade verte<br>Hachis Parmentier<br>Fromage à la coupe<br><b>Fruit Bio</b>    | Nugget's de Blé <br>Epinards à la crème<br>Fromage à la coupe<br><b>Compote « bio »</b>  | Salade de pomme de terre<br>Cuisse de poulet rôtie<br>Petits pois mijoté<br>Fromage<br>Pâtisserie   | Salade Far-West<br>Paupiette de veau<br>Duo de choux au naturel<br>Yaourt à boire   | Sauté de poisson à la<br>Marseillaise<br><b>Farfalles Bio</b> <br>Fromage<br>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"