










Mars 2024

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 11/03/24 au 17/03/24	Salade verte Pavé croustillant au fromage Purée de patate douce Petit suisse bio 	Salade de riz de Camargue Emincé de poulet Carottes persillées Compote	Rosette et cornichons Colin aux aromates Poêlée de Légumes Bio Flan caramel	Salade de chou Saucisse rôtie « IGP Sud Ouest » Haricots blancs à la Paysanne Laitage bio
Du 18/03/24 au 24/03/24	Vol au vent Sauté de Porc façon Blanquette Riz Fromage bio Salade de fruits	Pizza Napolitaine Pavé de hoki aux amandes Brocoli à l'huile d'olive Fromage blanc	« Menu Printemps » Spaghetti Bio Bolognaise Végétarienne Fromage Salade de fraises et d'ananas 	Blé Bio en salade Rôti de bœuf au jus Petits pois à la Provençale Fruit de saison
Du 25/03/24 au 31/03/24	Rôti de porc à la Forestière Ecrasé de courges au Kiri Fromage à la coupe bio « Fruit »	Salade de betteraves bio Curry de pois-chiches au lait de coco Semoule Fruit de saison 	Cassolette de la Mer Duo de céréales gourmandes Fromage à la coupe AOP Crème brûlée maison	Carottes rappées au jus de citron Sauté de dinde Marengo Polenta Petit suisse

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 césame, 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"

