



## Dans votre restaurant scolaire Du 4 au 29 mars 2024

Légende <b>MARRON LOCAL</b>		EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
<b>lundi 4 mars</b>		<b>mardi 5 mars</b>		<b>jeudi 7 mars</b>
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES BIO		CÉLERI RÉMOULADE
MOUSSAKA		PAUPIETTE DE VEAU		GRATIN DE POISSON MSC
CAMEMBERT		BROCOLIS		RIZ IGP CAMARGUE
FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC		MIMOLETTE
		CRÈME DESSERT PRALINÉ		CAKE AU CHOCOLAT
				GOUDA
				FRUIT DE SAISON
<b>lundi 11 mars</b>		<b>mardi 12 mars</b>		<b>jeudi 14 mars</b>
FRIAND AU FROMAGE		MACÉDOINE DE LÉGUMES		SALADE DE LENTILLES AOP
PILON DE POULET LOCAL		OMELETTE		FRICASSÉE DE PORC IGP AUX OLIVES
PURÉE DE POTIRON LOCAL		COEUR DE BLÉ		CAROTTES BRAISÉES
YAOURT SUCRÉ		TOMME NOIRE		CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON		COOKIE		FRUIT DE SAISON
				FRUIT AU SIROP
<b>lundi 18 mars</b>		<b>mardi 19 mars</b>		<b>jeudi 21 mars</b>
HARICOTS VERTS BIO EN SALADE		RADIS		PIZZA
SAUCISSE DE STRASBOURG		SAUTÉ DE POULET LOCAL		CURRY DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES
LENTILLES AOP		SEMOULE BIO		ÉPINARDS
MIMOLETTE		YAOURT		FROMAGE BLANC
COCKTAIL DE FRUITS		CRÈME DESSERT AU CAMEL		FRUIT DE SAISON
				FRUIT DE SAISON
				DONUTS
<b>lundi 25 mars</b>		<b>mardi 26 mars</b>		<b>jeudi 28 mars</b>
SAUCISSON		SALADE DE POIS CHICHES		CÉLERI RÉMOULADE
BLANC DE POULET LOCAL		JAMBALAYA AUX LÉGUMES		RÔTI DE PORC IGP
CHOU-FLEUR BIO				PÂTES BIO
TOMME BLANCHE		YAOURT		EMMENTAL
FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS VANILLE		QUATRE QUART
				FRUIT DE SAISON BIO

### INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

*Sous réserve des approvisionnements.*

*Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92*



## Dans votre restaurant scolaire Du 1er au 12 avril 2024

Légende <b>MARRON LOCAL</b>	<b>EN VERT LE BIO</b>	<b>EN ORANGE LES LABELS</b>	<b>EN VERT : REPAS VEGETARIEN</b>
<b>lundi 1 avril</b>	<b>mardi 2 avril</b>	<b>jeudi 4 avril</b>	<b>vendredi 5 avril</b>
	BETTERAVES BIO EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES	CRÊPE AU FROMAGE
	CHILI SIN CARNE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	WATERZOÏ DE COLIN MSC
	RIZ IGP	EDAM	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
	CAMEMBERT	GÂTEAU	YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS
<b>lundi 8 avril</b>	<b>mardi 9 avril</b>	<b>jeudi 11 avril</b>	<b>vendredi 12 avril</b>
CHOU-FLEUR BIO CUIT EN SALADE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE	SALADE DE POIS CHICHES
SAUTÉ DE DINDE	COUSCOUS DE POULET LOCAL	OMELETTE	POISSON PÂNÉ
POMMES DAUPHINE	SEMOULE BIO	PÂTES BIO	BROCOLIS
SAINT PAULIN	MIMOLETTE	FROMAGE DE CHÈVRE	FROMAGE BLANC
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE

### INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

*Sous réserve des approvisionnements.*

*Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92*