




































 mars 2024	* menu de substitution	 produit de saison / période de récolte et consommation	 label rouge BBC	 Agriculture Biologique	 Viande Bovine Française
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
				1  Radis beurre Sauté de mouton provençal (porc) Egréné de soja provençal Riz Basmati CL:liégeois chocolat F:Liégeois café	2  Tarte aux poireaux Œuf bénédicte Salade Petit suisse aromatisé bio Fruit
4  Betteraves vinaigrette E:Lasagne ricotta épinards F:Daube F:Penne regate  Gouda bio/fromage Fruit	5 Concombre ciboulette Axa de veau carottes Egréné de soja Marengo  Carottes vichy Yaourt velouté/produit laitier	6 Salade verte au fromage Choucroute garnie viande Choucroute garnie végétal Choucroute garnie légumes Choucroute garnie sans porc  Petit suisse aromatisé bio Ananas au sirop	7  Semoule composée Emincé de poulet à l'Indienne Tarte tomate chèvre basilic Haricots beurre persillade St Moret Fruit	8  Salade Coleslaw E:Filet de poisson meunière citron F: Filet de poisson bourguignonne (porc)   Chou fleur béchamel au curry bio  Yaourt bio sucre de canne	9 Sardines à l'huile Boudin aux pommes  Endives braisées  Camembert bio Fruit
11 Haricots vert vinaigrette Sauté de porc Marengo Bolognaise de lentilles Riz Basmati Mimolette Fruit	12 Tarte saumon épinards Omelette au fromage Salade Petit suisse nature sucré litchi	13 Pâté de campagne cornichons Crêpe au fromage Filet de poisson grillé au citron  Haricots plats d'Espagne Vache qui rit bio/fromage Fruit	14  Carottes maïs vinaigrette Blanquette de poulet Blanquette de haricots blanc Boulgour  Yaourt bio abricot/framboise	15  Chou blanc façon rémoulade Rôti de bœuf sauce barbecue Poisson pané  Purée de courgettes bio Tarte Normande	16 Asperges vinaigrette Gigot d'agneau d'agneau au jus  Flageolets (porc) Bleu douceur Fruit
18 Œuf dur mayonnaise Brandade de morue Liégeois vanille nappé caramel	19 Radis beurre E:Boules à la Thai F:Cuisse de poulet paprika Haricots verts persillade  Petit suisse aromatisé bio Fruit	20 Rillettes de thon Sauté de bœuf provençal (porc) Filet de poisson sauce safranée Coquillettes au beurre  Carré 1/2 sel bio/fromage Purée de fruits	21 Macédoine sauce cocktail Paupiette de veau ratatouille Galette boulgour à l'Orientale Ratatouille E: St Paulin/Fromage F:Camembert/fromage Pêche au sirop	22 Concombre maïs  Lentilles saucisses Lentilles saucisses blé soja  Yaourt bio vanille	23 Champignon à la Grecque Foie de poulet persillade  Salsifis au jus Chèvrelerine Fruit
25  Betteraves vinaigrette F: Steak haché sauce tomate E : Crousti fromage F : Petit pois à la Française (porc) E : Petit pois carottes Tomme blanche Fruit	26 Taboulé Rôti de porc au jus Egréné végétal à la basquaise  Chou fleur persillade Rondelé au noix Fruit	27  Chou blanc façon rémoulade Couscous Couscous végétarien Semoule Mousse au chocolat	28  Carottes vinaigrette Cuisse de poulet au jus Pané de blé tomate mozzarella Epinards béchamel au fromage bio Yaourt bio à la fraise	29  Lentilles vinaigrette Nugget's plein filet poisson  Purée de céleri  Emmental bio/fromage Fruit	30  Poireaux vinaigrette Œuf Chimay  Riz bio Camarguais Cantal Fruit