



## 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 au 05/03/23	Salade de betteraves Tagliatelles Sauce Auvergnate <b>Fromage Bio</b> Fruit 	Salade de blé bio aux olives  Emincé de poulet Carottes persillées Fromage Compote		Rosette et cornichons Colin aux aromates <b>Poêlée de Légumes Bio</b>  Fromage à la coupe Petit suisse	Céleri rémoulade Saucisses rôties Haricots blancs à la Paysanne Fromage à la coupe Laitage aux fruits
Du 06/03/23 au 12/03/23	Vol au vent Sauté de Porc façon Blanquette Riz Fromage à la coupe Salade de fruits	<b>Tortis Bio</b> en salade  Rôti de bœuf au jus Légumes provençaux confits Fromage Beignet au chocolat		Macédoine mayonnaise <b>Spaghetti Bio</b> et  sa Bolognaise végétale Fromage à la coupe Flamby	Pizza Napolitaine Pavé de hoki aux amandes Brocoli à l'huile d'olive  <b>Fromage Bio</b> Crème dessert
Du 13/03/23 au 19/03/23	Crudités  Rôti de porc à la Forestière Purée de courgettes au Kiri Fromage à la coupe Ananas au sirop	Carottes rappées au jus de citron Sauté de Dinde façon Tajine <b>Semoule Bio</b>  Fromage Petit suisse		<b>Salade de choux Bio</b>  Cassolette de la Mer Poêlée de céréales gourmande Camembert « Fruit »	Batavia et tomates à la Mozzarella  Quiche Maison Légumes au naturel Fromage à la coupe Crème chocolat
Du 20/03/23 au 26/03/23	<b>« Menu Printemps »</b>  Taboulé Jambon de Paris <b>Haricots verts bio</b> persillés  Fromage à la coupe Salade de fraises et sa chantilly	Crêpe garnie Pavé de Lieu rôti au Pistou Légumes au four façon ratatouille Fromage à la coupe Fruit		Salade composée  Omelette roulée Pommes de terre rôties Fromage <b>Yaourt Bio</b> 	<b>« Menu des Indes »</b>  Salade de pois-chiches Poulet Tandoori Riz à l'ananas Fromage à la coupe Crème brûlée Coco
Du 27/03/23 au 02/04/23	Salade verte Hachis Parmentier Fromage à la coupe <b>Fruit Bio</b> 	Feuilleté au fromage  Nugget's de Blé Epinards à la crème Fromage à la coupe <b>Compote « bio »</b> 		Salade Far-West Paupiette de veau Duo de choux au naturel Fromage à la coupe Yaourt à boire	Concombre à l'aneth Sauté de poisson à la Marseillaise <b>Farfalles Bio</b>  Fromage 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 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"