

	Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
DÉJEUNER	SALADE BATAVIA CROÛTONS *HOKI SUR LIT DE POIREAUX LOCAUX PURÉE DE COURGETTES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE D'HARICOTS VERTS ET THON *AIGUILLETTE DE POULET SAUCE NORMANDE BLÉ BIO DORE MINI CABRETTE BANANE BIO	*AGNEAU LOCAL AUX ÉPICES POMME NOISETTE ST PAULIN POMME BIO LOCALE	CAROTTES BÂTONNETS SAUCE ÉCHALOTE CIBOULETTE DEMI OEUF DUR GALETTE DE BLE TOMATE MOZZARELLA BROCOLIS BIO PERSILLES EMMENTAL BIO RIZ AU LAIT

ORIGINES

*Hoki MSC : Macruronus novaezelandiae, pêché par chalut, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Aiguillettes de poulet : France

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

Març

	Dilluns 9	Dimarts 10	Dijous 12	Divendres 13
DINAR	Enciam batàvia Crostonets *Pavé de salmó amb agrella Puré de carabassó Formatge fresc de fruites	Amanida de mongeta tendra i tonyina *Filets de pollastre amb salsa normanda Blat daurat biològic Mini Cabrette Plàtan biològic	*Xai local amb espècies Patates noisette Saint-Paulin Clementina biològica	Bastonets de carrota Salsa d'escalunya i cibulet Mig ou dur biològic Galette de blat amb tomata i mozzarella Bròquil biològic amb all i julivert Emmental biològic Arròs amb llet

ORIGEN

*Salmó ASC (piscicultura responsable): *Salmo salar*

*Filets de pollastre: França

*Xai: Anyell de Pays, França, Occitània