

Menu du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	Potage de patates douces		Carottes Bio   râpées vinaigrette	Taboulé Bio 
Plat	Oeuf dur Bio 	Egréné boeuf Bio  à la tomate SV : Fileté de poisson blanc MSC  au basilic	Fileté de hoki MSC  sauce Hollandaise	Sauté de porc BBC au caramel SV : Boulettes de pois chiches Bio  sauce tomate
Garniture	Chou-fleur à la crème	Purée Bio 	Riz de Camargue IGP  Bio 	Haricots verts Bio 
Produit Laitier	Rondelé Bio  	Cantal AOP  		Petit fromage blanc sucré
Dessert	Dés de poires au sirop Bio	Pomme Bio   	Crème au chocolat (lait Bio ) maison	Banane

 Produit Local
  Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)
  Produit Bio
  Aide UE à destination des écoles
  Aide UE à destination des écoles
 "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée "IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

[illegible]