

	<u>Lundi 23 mars</u>	<u>Mardi 24 mars</u>	<u>Mercredi 25 mars</u>	<u>Jeudi 26 mars</u>	<u>Vendredi 27 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 le de pois chiche bio, pommes de terre, persil 	 vi bio vinaigrette au fromage blanc 		Velouté de patates douces & pommes de terre	Salade Coleslaw (carottes et chou blanc bio)  
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poulet sauce curry	 Pavé de saumon frais sauce ciboulette		Roti de dinde jus au miel	Galette végétale
<u>Plat sans viande</u>	Haricots coco blanc sauce curry	Légumes à la provençale		Pois chiches aux épices colombo	
<u>Accompagnement</u>	Chou fleur aux oignons	 Boulgour au beurre		Polenta au lait	Haricots plats persillés
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Tomme bio	 Buche du Pilat		Fromage fondu 'fripon'	 Comté 'Enil de Poligny' 
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio 	Pomme cuite cannelle		 Poire bio	Tarte

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS		Produits français		Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...		Produits frais		Menu alternatif		Label rouge
		Poisson frais		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		Produit local		