



MENU DE MARS



DU 9 AU 31 MARS

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 09/03 au 13/03	MENU Végétarien Concombres* Pâte bolognaise végété* Fromage/Fruit*	Céleri rémoulade Rôti* Gratin dauphinois* Fromage/Fruit*	Radis* Boeuf bourguignon* Gratin de chou fleur* Fromage blanc	Rosette* Brandade de poisson* Flamby
Du 16/03 au 20/03	Salade d'endives* Moules à la crème* Pomme noisette Fromage/Fruit*	Chou rouge* Merguez* Brocolis* Yaourt	MENU Végétarien Betteraves* Pâte aux légumes* Fromage/Fruit*	Crêpe Couscous aux boulettes* Tarte aux chocolat*
Du 23/03 au 27/03	MENU Végétarien Oeuf mayonnaise* Quinoa curry* Haricot vert Yaourt	Salade verte* Blé carbonara* Fromage/Fruit*	Carotte râpée* Poisson à la provençale* Riz Compote/Biscuit	Macédoine Poulet aux olives* Pomme de terre vapeur* Fromage/Fruit*
Du 30/03 au 31/03	Salade composée* Nuggets Lentilles Roses des sables*	Chou blanc* Lasagne* Fromage/Fruit*		

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Maraîchère aux Thi'Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs

