













Mars 2026

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 02/03/26 au 08/03/26	Salade Grecque Les Tortellenis à la Ricotta Sauce Napolitaine Fromage AOP Fruit 	Salade de boulgour Bio Filet de poisson pané Épinards à la crème Fromage Beignet au sucre	Feuilleté garni Paupiette de veau à la Provençale Poêlée du marché Fromage Purée de fruit Bio	Salade verte Hachis Parmentier traditionnel Fromage bio Mousse au chocolat	Salade piémontaise Jambon de Paris Gratin de choux fleur Fromage Fruit Bio
Du 09/03/26 au 15/03/26	Carottes rappées au jus de citron Pavé croustillant au fromage Purée de légumes Petit suisse bio Fruit 	Salade de riz de Camargue Le Poulet aux champignons Poêlée de Légumes Bio Fromage Liégeois vanille	Crudités fraîcheur Lasagnes au bœuf et aux petits légumes Fromage bio Fruit	Rosette et cornichons Colin aux aromates Duo d'haricots bio en persillade Fromage Flan caramel	Velouté de légumes bio Saucisse rôtie « IGP Sud Ouest » Pomme de terre à la Paysanne Fromage Laitage bio
Du 16/03/26 au 22/03/26	Salade de choux Sauté de dinde façon Marengo Polenta bio Fromage Compote bio	Pizza Mozzarella Pavé de hoki aux amandes Légumes à la Méditerranéenne Fromage Bio Fromage blanc	Salade d'endives aux noix Gratin de pomme de terre façon Savoyarde Fromage bio Tarte aux pommes	« Menu Printemps » Macédoine mayonnaise Spaghetti Bio et sa  Bolognaise Végétarienne Fromage Salade d'ananas et de fraises 	Blé Bio en salade Rôti de porc sauce vierge Brocoli à l'huile d'olive Fromage AOP Yaourt
Du 23/03/26 au 29/03/26	La Soupe de Courges Boulette de bœuf à la tomate Semoule bio Fromage Petit suisse	Haricots verts bio en salade Emincé de volaille à la Forestière Gnocchi Fromage bio Fruit	Batavia Mozzarella et croûtons Quiche Maison Poêlée Paysanne Fromage Purée de fruit bio	Salade de betteraves bio Curry de pois-chiches au lait de coco Riz bio Fromage Bio Eclair au chocolat 	Crêpe au fromage Beignet de poisson Ecrasé de légumes au Kiri Fromage à la coupe AOP 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 sésame, 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"