



Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 mars



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde sce pruneaux</p> <p>Riz IGP </p> <p>Yaourt à la fraise bio </p> <p>Cookie au chocolat bio </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Jambon grill* sauce fermière</p> <p>Haricots verts HVE </p> <p>Carré ligueil à la coupe</p> <p>Fruit bio </p>		<p>Salade de pâtes napolitaine</p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Purée de potiron CE2 </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Gnocchis sauce tomate et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Carré frais président</p> <p>Fruit</p>
--	---	--	---	---

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Profuit Fermier

Menus sans viande

Lundi : Colin sauce pruneaux

Mardi : Galette végétarienne

Mercredi : Omelette