



lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
Salade Coleslaw BIO maison Filet de poisson sauce crème <i>Bolognaise de légumes</i> Torsades semi-complètes BIO Kiri Compote pomme poire BIO	Quenelles BIO sauce tomate Riz de Camargue IGP Ortolan BIO* Kiwi BIO*	Lentilles au potiron BIO Steak haché au jus <i>Galette aux pois chiche</i> Carottes persillées BIO Fromage blanc aromatisé Banane BIO	Taboulé maison BIO Sauté de porc sauce moutarde <i>Emincé végétale</i> Haricot beurre persillé Vache qui rit BIO* Tartelette au citron maison	Salade verte Couscous <i>Couscous aux légumes</i> Semoule couscous BIO Crème dessert vanille BIO
lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Salade de pâtes BIO aux légumes Oeufs BIO florentine (épinards béchamel) Saint Nectaire AOP*	Carottes râpées BIO vinaigrette Aiguillette de volaille sauce cancoillotte <i>Bourguignon de fèves</i> Trotolles semi-complètes BIO Babybel BIO*	Tarte au comté Filet de poisson meunière <i>Quenelle nature sauc eaurone</i> Haricots verts persillés	Chipolatas (porc) <i>Emincé pois-blé</i> Lentilles bio BIO Cantal AOP*	Rosette / cornichon <i>Salade de coeur de blé</i> Chou fleur bolognaise (viande BIO) <i>Chou fleur bolognaise de légumes</i> Yaourt nature BIO*
Pomme BIO de Sellières*	Flan caramel BIO	Orange BIO	Banane BIO*	Gâteau au chocolat noisette
lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Salade de céleri et potiron râpés BIO Boeuf BIO sauce provençale <i>Bolognaise de légumes</i> Riz de Camargue IGP Comté BIO St Maurice Crillat*	Chou bicolore BIO vinaigrette Ratatouille Torsades semi-complètes BIO Tomme noire des Pyrénées IGP*	Taboulé de boulgour BIO Filet de poulet au jus Lentilles Bio (local) Carotte BIO aux herbes Vache qui rit BIO	Salade verte Filet de poisson sauce citron <i>Bourguignon de fèves</i> Pomme vapeur BIO	Salade de perles aux légumes Sauté de porc sauce forestière <i>Quenelle nature sauce forestière</i> Haricots verts persillés
Mandarine	Liégeois vanille caramel	Orange BIO	Clafoutis aux pommes maison	Yaourt dessert aromatisé BIO
lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Betterave rouge BIO vinaigrette Hachis parmentier végétarien BIO Cancoillotte nature IGP Kiwi BIO*	Carotte râpée BIO vinaigrette Pizza reine (porc) <i>Pizza aux légumes</i> Camembert BIO* Compote pomme abricot BIO	Chou blanc BIO et noisettes Trotolle carbonara volaille <i>Trotolle carbonara de légumes</i> Rouy Tartelette aux myrtilles maison	Saucisse de Francfort <i>Boulette végétale</i> Poêlée brocolis pois carotte courgette et pomme de terre Pont l'Evêque AOP* Banane BIO*	Mosaïque de légumes Filet de poisson sauce Suchet <i>Emincé pois-blé</i> Riz de Camargue IGP Mousse au chocolat au lait
lundi 30 mars	mardi 31 mars			
Filet de poisson meunière Omelette aux herbes Printanière de légumes Comté BIO St Maurice Crillat* Liégeois au chocolat	Salade américaine BIO Quenelle BIO sauce tomate Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP* Dés de pêches au sirop			



* renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Vous trouverez les allergènes ainsi que des suggestions de menus pour le soir sur le site du Sicopal

Bienvenue en Printemps
Le 20 mars

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

