



<i>Lundi 09 Mars</i>	<i>Mardi 10 Mars</i>	<i>Jeudi 12 Mars</i>	<i>Vendredi 13 Mars</i>
Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate <i>Falafels sauce tomate</i> Petits pois Bio Brique de brebis de Lozère à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dés d'emmental Financière de porc et quenelles <i>Financière de quenelles</i> Riz IGP Yaourt aromatisé	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge <i>Pané de blé épinards</i> Purée de patates douces Bio Coulommiers à la coupe Crème dessert chocolat	Notre cake mimolette colombo Notre tortilla de pommes de terre Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison Bio
<i>Lundi 16 Mars</i>	<i>Mardi 17 Mars</i>	<i>Jeudi 19 Mars</i>	<i>Vendredi 20 Mars</i>
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge <i>Emincé végétal sauce tomate basilic</i> Coquillettes et râpé Gouda Ramequin de purée de poires Bio artisanale	Tartinable de morue sur toast <i>Tapenade sur toast</i> Bâtonnets de colin MSC pané et citron <i>Pané de blé</i> Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Sirop de grenade Chips Poulet rôti Label Rouge <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère (contient des amandes) et sa crème anglaise	Salade de betteraves et maïs Bio Dahl de lentilles Semoule Berger de Lozère à la coupe Fruit de saison Bio



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation D'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

Menu Végétarien

150 km max d'Alès

Aide UE à destination des écoles

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de pépinettes Merlu MSC sauce curry <i>Nuggets de blé</i> Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio 	Carottes râpées Bio <i>Loubia de bœuf</i>  <i>Loubia de haricots blancs</i> Pommes de terre Bio au four <i>Emmental à la coupe</i> <i>Flan caramel</i>	Macédoine Bio mayonnaise <i>Carbonara de porc</i> <i>Emincé végétal sauce crème</i> <i>Macaronis et râpé</i> <i>Carré Président</i> Fruit de saison Bio 	<i>Taboulé aux lentilles</i> <i>Quenelles sauce tomate</i> <i>/</i> <i>Galettes de légumes</i>  <i>Yaourt sucré</i> Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
<i>Pizza au fromage</i> <i>Galopin de veau sauce tomate origan</i> <i>Notre frittata aux oignons</i> Petits pois Bio <i>Coulommiers à la coupe</i>  Ramequin de purée de poires Bio artisanale	<i>Tartinable de pois chiches sur toast</i>  <i>Pané de blé</i> <i>/</i> Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental <i>Petit suisse sucré</i> Fruit de saison Bio 	Salade verte Bio  Dès de mimolette  Mijoté de bœuf et d'agneau <i>Emincé végétal sauce tomate origan</i> Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques en chocolat île flottante	<i>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</i> Cotriade de colin MSC, moules et crevettes <i>Chili de haricots rouges</i> <i>Riz IGP</i> <i>Brie à la coupe</i> <i>Flan chocolat</i>

