




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



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





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 Loubia de bœuf <i>Loubia de haricots blancs</i> Pommes de terre Bio au four Emmental à la coupe Flan caramel	Macédoine Bio mayonnaise Carbonara de porc <i>Emincé végétal sauce crème</i> Macaronis et râpé Carré Président Fruit de saison Bio	Taboulé aux lentilles Quenelles sauce tomate / Galettes de légumes Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Pizza au fromage Galopin de veau sauce tomate origan <i>Notre frittata aux oignons</i> Petits pois Bio Coulommiers à la coupe  Ramequin de purées de poires Bio artisanale	Tartinable de pois chiches sur toast  Pané de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Petit suisse sucré 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	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes <i>Chili de haricots rouges</i> Riz IGP Brie à la coupe Flan chocolat




Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
 ○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats


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

○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.