



Mars 2025

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 03/03/25 au 09/03/25	Salade Grecque Les Tortellenis à la Ricotta Sauce Napolitaine Fromage à la Coupe AOP Fruit 	Salade de boulgour Bio Filet de poisson pané Épinards à la crème Fromage Beignet au sucre	Salade verte Hachis Parmentier traditionnel Fromage bio Fruit	Salade piémontaise Jambon de Paris Gratin de choux fleur Fromage Fruit Bio
Du 10/03/25 au 16/03/25	Asperges blanches Pavé croustillant au fromage Purée de légumes Petit suisse bio Fruit 	Salade de riz de Camargue Le Poulet aux champignons et ses haricots beurre persillées Fromage Liégeois vanille	Rosette et cornichons Colin aux aromates Poêlée de Légumes Bio Fromage Flan caramel	Céleri rémoulade Saucisse rôtie « IGP Sud Ouest » Haricots blancs à la Paysanne Fromage Laitage bio
Du 17/03/25 au 23/03/25	Vol au vent Sauté de Porc façon Blanquette Riz Fromage bio Compote	Pizza Mozzarella Pavé de hoki aux amandes Légumes à la Méditerranéenne Fromage Bio Fromage blanc	« Menu Printemps » Macédoine mayonnaise Spaghetti Bio Bolognaise Végétarienne Fromage Salade de fraises et d'ananas 	Blé Bio en salade Rôti de bœuf sauce vierge Brocoli à l'huile d'olive Fromage Yaourt
Du 24/03/25 au 02/04/25	Carottes rappées au jus de citron Boulette de bœuf à la tomate Polenta bio Fromage Petit suisse	Salade de pâtes bio aux olives Rôti de porc à la Forestière Ecrasé de courges au Kiri Fromage bio Fruit	Salade de betteraves bio Curry de pois-chiches au lait de coco Semoule Fromage Bio Eclair au chocolat 	Salade de chou Nugget's de poisson Pommes de terre rôties 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"

