

Restauration scolaire

MARS 2023



	<u>du 27/02 au 03 mars</u>	<u>du 06 au 10 mars</u>	<u>du 13 au 17 mars</u>	<u>du 20 au 24 mars</u>
LUNDI	Macédoine de légumes au thon Boulettes de bœuf bio Semoule Fruits de saison	Perles au chorizo Poisson meunière Haricots verts Fruits de saison	Salade de maïs aux sardines Omelette Ratatouille Flan caramel bio	Salade Caesar Poisson pané Brocolis Petits suisses
MARDI	Carottes râpées bio au citron (1) Brandade de poisson (6) Crème dessert au chocolat bio (6)	Quiche aux poireaux Chili aux légumes Mélange céréales bio Gâteau pommes bio (4)	Betteraves bio mimosa (1) Lasagne bolognaise bio (7) Salade verte Fruits de saison	Salade printanière Navarin d'agneau Pommes persillées bio Crème dessert vanille bio (6)
JEUDI	Salade piémontaise (1)(10) Sauté de poulet aux champignons Petits pois / carottes Yaourt grec bio au miel (5)	Mâche/ œuf dur bio (1)(10) Carbonade flamande bio (9) Pommes vapeur bio (1) Liégeois chocolat	Salade aux deux pommes bio Filet de Merlu /hollandaise Chou romanesco Fromage blanc bio/spéculoos (5)	Rillettes de maquereaux Sauté de bœuf aux olives (7) <u>Torti</u> Fruits de saison
VENDREDI	Céleri bio rémoulade (1) <u>Dhal</u> de lentilles bio (8) Riz bio aux épices Comté	Salade Marco Polo Saucisse grillée Etuvé de chou bio (1) Fruits de saison	Carottes râpées au maïs bio (1) Cuisse de poulet tandoori Purée de patates douces Camembert bio	Friand au fromage Tajine de légumes Semoule aux épices Fruits de saison

(1) La Vallée de La Lune Avessac

(2) Viande origine France

(3) Viande de bœuf français (VBF)

(4) Ferme fruitière Cap Sud Avessac

(5) La ferme de Meul'n Maure de Bretagne

(6) GAEC ST Yves Avessac

(7) GAEC des Limousines Avessac

(8) La Ferme de Pierre Avessac

(9) GAEC de Blancheville Avessac



Fait maison



produits bio



Appellation Origine contrôlée



viande bœuf français (VBF)



viande origine France



Label rouge



Label MSC : certification de la pêche durable