

# Menu du mois de Mars 2023

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
|  <p><i>Lundi 27 février</i></p>   | <p><i>Mardi 28 février</i><br/><i>Menu Bio</i></p>  | <p><i>Mercredi 01 mars</i></p>   | <p><i>Jeudi 02 mars</i></p>  | <p><i>Vendredi 03 mars</i></p>  |
| <p>Tarte aux quatre fromages (bio)<br/>Fricadelle de volaille à la provençale<br/>Petits pois à l'étuvée<br/>Petits suisses nature sucrés</p>  | <p>Salade de pâtes<br/>Boulettes de pois chiches et maïs<br/>Sauce orientale<br/>Haricots verts persillés<br/>Fromage à tartiner<br/>Clémentine </p> | <p>Salade verte (bio local)<br/>à la mimolette<br/>Sauté de veau (bio local)<br/>aux champignons<br/>Patates douces sautées<br/>Yaourt citron (bio)</p>  | <p>Carottes râpées (bio local)<br/>Filet de merlu pané<br/>Poêlée de légumes aux céréales<br/>Yaourt aromatisé pêche (bio)</p>   | <p><u>Pique-Nique</u><br/>Sandwich jambon / beurre*<br/>Pommes chips<br/>Dessert lacté vanille<br/>Banane (bio)</p>   |
| <p><i>Lundi 06 mars</i><br/><i>Menu Bio</i></p>  | <p><i>Mardi 07 mars</i><br/><i>Duo de chou-fleur/brocolis aux carottes</i></p>  | <p><i>Mercredi 08 mars</i></p>   | <p><i>Jeudi 09 mars</i></p>  | <p><i>Vendredi 10 mars</i><br/><i>Menu « Manger Mains »</i></p>   |
| <p>Potage de légumes (CP/CE1)<br/>Œufs mollets<br/>Epinards à la crème et croûtons<br/>Liégeois chocolat<br/>Pomme (local) </p> | <p>Macédoine de légumes (bio)<br/>Rôti de bœuf sauce à l'échalote<br/>Riz pilaf (bio)<br/>Emmental (bio)<br/>Clémentine</p>   | <p>Salade d'endives à l'edam<br/>Croustillants d'aiguillettes<br/>de colin<br/>Poêlée de brocolis aux carottes<br/>et pommes de terre<br/>Flan nappé caramel (bio)</p>   | <p>Salade verte (local)<br/>aux graines de tournesol grillées<br/>Spaghettis<br/>à la bolognaise végétale <br/>Yaourt vanille (local)</p>   | <p>Carottes snack (bio)<br/>sauce tzatziki<br/>Pilons de poulet rôti<br/>Sauce barbecue « maison »<br/>Rôstis de légumes/pommes de terre<br/>Tomme de l'Ardèche</p>                       |
| <p><i>Lundi 13 mars</i><br/><i>Menu Alsace</i></p>   | <p><i>Mardi 14 mars</i><br/><i>Menu Bio</i></p>   | <p><i>Mercredi 15 mars</i></p>   | <p><i>Jeudi 16 mars</i></p>  | <p><i>Vendredi 17 mars</i></p>  |
| <p>Salade verte<br/>à l'emmental et aux croutons<br/>Choucroute garnie*<br/>Aux pommes de terre (bio)<br/>Tarte alsacienne</p>   | <p>Potage de légumes (ce2, cm1, cm2)<br/>Risotto de petits épeautres (local)<br/>aux lentilles et brocolis<br/>Emmental<br/>Banane </p>              | <p>Salade coleslaw (bio)<br/>Epaule d'agneau rôti<br/>sauce au thym<br/>Purée aux quatre légumes<br/>Fromage blanc sucré </p>                   | <p>Taboulé<br/>Galette de blé panée à l'italienne<br/>Poêlée de légumes campagnarde<br/>Tomme blanche<br/>Pomme (bio local)</p>  | <p>Tresse aux 4 fromages<br/>Filet de colin meunière<br/>Haricots beurre sautés (bio)<br/>Flan chocolat (bio)</p>   |
| <p><i>Lundi 20 mars</i><br/><i>Menu Bio</i></p>  | <p><i>Mardi 21 mars</i></p>   | <p><i>Mercredi 22 mars</i></p>   | <p><i>Jeudi 23 mars</i><br/><i>Menu Bio</i></p>  | <p><i>Vendredi 24 mars</i><br/><i>Menu Italien</i></p>  |
| <p>Carottes râpées<br/>Sauté de bœuf aux olives (local)<br/>Ecrasé de pommes de terre<br/>parfumé à la muscade<br/>Crème dessert lactée vanille</p>  | <p>Sauté de saumon<br/>sauce safranée aux moules<br/>Riz parfumé<br/>Fromage à tartiner (bio)<br/>Kiwi (bio)</p>  | <p>Salade de lentilles (bio)<br/>Palets de blé panés<br/>Julienne de légumes<br/>à la persillade <br/>Tomme des Pyrénées<br/>Banané (bio)</p> | <p>Salade de boulgour/quinoa<br/>Œufs brouillés<br/>Crème de champignon<br/>Purée de butternut (local) <br/>Petits suisses aux fruits</p> | <p>Salade verte (bio local) à la<br/>milanaise<br/>(pignons de pin, tomates séchées,<br/>parmesan)<br/>Raviolis aux cinq fromages<br/>Sauce crème<br/>Yaourt nature sucré (bio local)</p> |
| <p><i>Lundi 27 mars</i></p>  | <p><i>Mardi 28 mars</i><br/><i>Menu Savoyard</i><br/><i>Pain Bûche de Prades</i></p>  | <p><i>Mercredi 29 mars</i><br/><i>Menu Bio</i></p>   | <p><i>Jeudi 30 mars</i></p>  | <p><i>Vendredi 31 mars</i></p>  |
| <p>Salade de pois chiches<br/>au gouda et cumin (bio)<br/>Piccatas de bœuf à la provençale<br/>Carottes parisiennes<br/>Chou à la crème chocolat</p>   | <p>Salade verte<br/>et frisée (bio local) aux noix<br/>Tartiflette au fromage à raclette*<br/>(pommes de terre,<br/>jambon, fromage)<br/>Yaourt brassé sucré (bio)</p>  | <p>Galette de butternut à l'avoine,<br/>mozzarella et parmesan<br/>Coquillettes<br/>au coulis de tomates<br/>Emmental<br/>Ananas </p>         | <p>Avocat au thon<br/>Filet de poulet grillé sauce<br/>colombo à la moutarde<br/>Trio de légumes de saison poêlés<br/>(bio)<br/>Tomme du Larzac<br/>Pomme (local)</p>  | <p>Salade de mâche au leerdammer<br/>Rouille de seiche à la sétoise<br/>Riz créole (bio)<br/>Mousse au chocolat</p>   |

Commission des menus du 16 février 2022

Circuits courts privilégiés !!! Viandes origine France. Fruits/légumes et produits frais sont principalement locaux/ régionaux.



Menu végétarien

\*Porc

Menu susceptible de subir des changements

