

Menu de mars 2023

Lu 6/03 : **Potage Vert pré 1,9**
Saucisse de campagne 1
Choux rouge aux pommes
Pdt natures
Fromage blanc 7

Ma 7/03 : **Potage Buttenut 1,9**



Escalope cordon bleu 1,3,7
Petits pois sautés au beurre 7
Pdt natures
Fruit de saison

Je 9/03 : **Potage tomates 1,9**
Vol au vent 1,7
Frites 5 ou riz
Biscuit 1,3,7

Ve 10/03 : **Potage champignons 1,9**



Filet de poisson pané 1,3,4
Ratatouille niçoise
Coquillettes 1
Fruit de saison

Lu 13/03 : **Potage Andalou 1,9**

Escalope de porc 1
Choux fleur 7
Purée

Yaourt de la ferme 7

Ma 14/03 : **Potage aux pois 1,9**
Fusilli Napolitaine 1,3,7
Fruit de saison

Je 16/03 : **Potage tomates basilic 1,9**

Cuisse de poulet rôtie 1
Compote de pommes
Frites 5 ou pdt natures
Fruit de saison

Ve 17/03 : **Potage oignons 1,9**
Poisson blanc du jour 4



Brocolis sauce suprême 1,7



Semoule 1
Biscuit 1,3,7

Tous nos potages ainsi que nos **huiles (tournesol, olives), matières grasses, farines, sucres, sel, poivre** sont issus de **l'agriculture biologique**

Lu 20/03 : **Potage Portugais 1,9**
Pain de viande 1
Potée de **chicons 7**
Crème vanille 3,7

Ma 21/03 : **Potage courgettes 1,9**
Pâtes piémontaises 1,3,7
(jambon parme, dès de volaille, **oignons**, tomates, basilic, mozzarella)
Fruit de saison

Je 23/03 : **Potage carottes 1,9**
Omelette BIO 3,7



Crudités de saison 10
Frites 5 ou purée 7
Fruit de saison

Ve 24/03 : **Potage au chou 1,9**



Poisson blanc du jour 4
Poireaux à la crème 1,7
Pdt natures
Biscuit 1,3,7



Lu 27/03 : **Potage Dubary 1,9**
Epigramme d'agneau 1
Carottes sautées au thym 7
Purée maison 7
Fruit de saison



Ma 28/03 : **Potage Tomates 1,9**

Jambon grillé 1
Potée de **céleri rave 7**
Glace 3,7

Je 30/03 : **Potage vert pré 1,9**
Lasagnes 1,3,7,9

Yaourt de la ferme 7



Ve 31/03 : **Potage potiron 1,9**
Salade de thon 3,4,10
Crudités de saison 10
Frites 5 ou salade de pdt 10
Fruit de saison



Issu de la pêche durable



Menu végétarien



Production ferme locale et développement durable et production biologique

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques