

vacances scolaires	Lundi 04 mars	Lundi 11 mars  *Concombre à la crème  *Croques pizza  *Salade (Bio) (L) *Banane	Lundi 18 mars  *Chou rouge *Cordon bleu *Petits pois/carottes *Fromage blanc	Lundi 25 mars *Toast à la sardine *Potatoes burger *Haricots verts *Fromage *Fruit	 La nature s'éveille   Vive le printemps 
	Mardi 05 mars	Mardi 12 mars  *Œuf/mayonnaise  *Saucisse de Toulouse *Lentilles *Kiri *Fruit de saison	Mardi 19 mars  *Salade d'endive aux dés de fromage  *Tartiflette *Compote	Mardi 26 mars  *Soupe de légumes *Escalope de dinde *Chou fleur *Kiri *Fruit	
	Mercredi 06 mars	Mercredi 13 mars  *Carottes râpées (Bio) (L) *Boulettes de bœuf  *Fusillis *Mousse au chocolat	Mercredi 20 mars *Rosette/beurre *Steak de soja *Poêlée rustique *Fromage *Fruit	Mercredi 27 mars Menu chinois *Nem  *Porc au caramel  *Riz *Salade de fruits exotiques	
	Jeudi 07 mars	Jeudi 14 mars  *Saucisson à l'ail  *Escalope de poulet (Bio) (L) *Poêlée campagnarde *Camembert *Fruit	Jeudi 21 mars  *Carottes râpées (Bio) (L)  *Rôti de porc  *Pennes *Yaourt au chocolat	Jeudi 28 mars  *Concombre à la crème  *Pilon de poulet (Bio) (L) *Pommes de terre rissolées *Petit suisse	
	Vendredi 08 mars	Vendredi 15 mars *Soupe à la tomate *Poisson meunière *Riz/ratatouille *Fromage de chèvre *Poire	Vendredi 22 mars *Friand au fromage *Poisson pané *Epinards à la crème *Fromage *Fruit	Vendredi 29 mars *Soupe à la tomate *Poisson à la Bordelaise *Poêlée campagnarde *Fromage *Kiwi	

Viande, Poisson, Œuf, Protéines végétales
 Fruits, légumes
 Laitage
 Céréales, Féculents
 (Sous réserve de modifications)

 Fait maison
 (Bio) : Produits issus de l'agriculture biologique
(L) : Produits locaux

Le pain est présent à chaque repas. (L)

Menus conforme à la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 et à la décision n°2007-17 du 4 mars 2000 du GEMRON (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)