

\* menu susceptible d'être modifié  
 \*\* menu validé par une diététicienne  
 \*\*\* viandes d'origine France  
 \*\*\*\* préparation réalisée majoritairement maison

## Du 06 au 31 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Le 06/03/2023 au 10/03/2023	Macédoine de légumes Croustillant au fromage Piperade Banane	Haricots verts en salade Poulet rôti Frites Comté Kiwi	Velouté de pommes de terre et carottes Colin sauce au citron Ratatouille Gouda Poire	Carottes râpées en vinaigrette Rôti de veau Boullgour Cantal Compote de pommes	Nems Rôti de porc Fondue de poireaux Clafoutis aux pommes Clémentine
Le 13/03/2023 au 17/03/2023	Chou rouge râpé en vinaigrette Rôti de dinde Pommes de terre à la vapeur Mimolette Oreillons de pêches	Pâtes au pesto Hoki de colin Carottes persillées Yaourt Pomme	Betteraves en salade Escalope viennoise Lentilles Fromage de chèvre Clémentine	Taboulé (maïs, olives) Oeuf dur et sauce tomate Haricots beurre Flan à la vanille Banane	Salade verte en vinaigrette Colombo de porc Gnocchis à la sauce tomate Tome noire Compote de pommes
Le 20/03/2023 au 24/03/2023	Endives en vinaigrette Gigot agneau Salsifis Semoule au lait Biscuit	Coeur d'artichaud en vinaigrette Filet de limande Blé au beurre Fromage blanc sucré Poire	Salade verte et graine de chia Lasagnes végétariennes Banane	Potage de légumes (pommes de terre, poireaux aux alphabets) Steak haché Piperade Tome noire Orange	Carottes râpées en vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre Crème dessert chocolat
Le 27/03/2023 au 31/03/2023	Chou blanc râpé en vinaigrette Poisson meunière Semoule au beurre Ossau iraty Biscuit	<b>REPAS ESPAGNE</b> Salade verte (maïs, thon) Paëlla (poulet, chorizo, riz) Guisada au yaourt	Brocolis en vinaigrette Roulé végétal Panais et pommes de terre Petit suisse Banane	Betteraves en salade Normandin de veau au jus Pâtes au beurre Fromage à tartiner Pomme	Radis beurre Rôti de boeuf Ratatouille / quinoa Cantal Compote de pommes

### Fournisseurs locaux du mois



SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Viandes d'origine France

Toutes les viandes sont d'origine France



Boulangerie Au Fournil de Brax

Pains

Centre commercial du Verger,

47310 BRAX

05 53 47 40 67



Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



MENU VÉGÉTARIEN PRODUITS BIOLOGIQUES FAIT MAISON LOCAL ÉTHIQUABLE

AOP : Appellation d'Origine Protégée MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)