

# MENUS DE MARS



LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
<p>Salade Coleslaw</p> <p>Tajine veggie</p> <p>Semoule</p> <p>Glace pistache artisanale</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Brocolis</p> <p>Compote</p>	<p>Batavia</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Journée pédagogique</p> <p>Journée vaquée pour les élèves</p>
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Salade « Feuille de chêne »</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Chili Con Carne</p> <p>Tomme de Pierre Percée à l'ail des ours</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Dos de lieu noir label MSC</p> <p>Riz provençal</p> <p>Compote</p>



Composantes biologiques 

Composantes biologiques en circuits courts