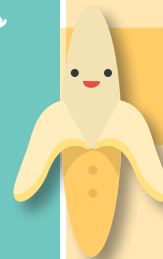


Local ou Égalim Conventionnel Bio						
	Lundi 2 mars (Végétarien) Carottes râpées Croq fromage Pomoule Palade de fruits	Mardi 3 mars Macédoine maison Omelette fromage Haricots vert Crème dessert au chocolat	Mercredi 4 mars Haricots vert / tomate Poulet aux curry Riz Gâteau au yaourt	Jeudi 5 mars Wrap de crudités Poisson gratiné au parmesan Pâtées italiennes Fromage Fruit	Vendredi 6 mars Palade fromagère Bœuf carotte Pâtes Penne bio Compote / biscuit	
	Lundi 9 mars Tomate/mozzarella Pancakes lentilles Fruit	Mardi 10 mars (Végétarien) Palade printanière Pizza au fromage Palade verte Crème à la framboise	Mercredi 11 mars Tomates farcies Riz parfumé Fromage Compote	Jeudi 12 mars Friand fromage Tajine d'agneau Pomoule Yaourt bio	Vendredi 13 mars Taboulé Poisson meunière Julienne de légumes Gâteau snow cake	
	Lundi 16 mars Palade composée Poisson à la crème de poivrons Riz basmati Fromage blanc	Mardi 17 mars Rémoise Pâté de veau Petits pois Fromage Fruit	Mercredi 18 mars Carottes râpées au fromage Lasagnes de bœuf Palade verte Crème brûlée	Jeudi 19 mars Velouté de légumes Falafel Boullgour Smoothies	Vendredi 20 mars Palade de pâtes aux calamars Pâtés de dinde Ratatouille Compote	
	Lundi 23 mars Palade de crudités Porcins de porc Gratin de pommes de terre Pommes cuites au caramel	Mardi 24 mars Concombre à la crème Pâtes aux légumes Yaourt bio	Mercredi 25 mars Pâté aux pommes Filet de poulet cajun Pomoule aux épices Fruit	Jeudi 26 mars Crêpes garnies Poisson Pommes de terre mayo Fromage	Vendredi 27 mars Palade antillaise Bœuf bourguignon Purée de légumes Glace	

Le Restaurant scolaire bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Lait et fruits à l'école ».
Les menus sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits.

