


2025 - Menu du mois de Mars

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
03/03 au 07/03				
10/03 au 14/03	Cèleri au fromage blanc Blanquette de poulet BBC Quinoa aux petits légumes Camembert bio Banane	Salade composée Gratin de pommes de terre, épinards et Tomme Catalane IGP Compote de fruits bio	Velouté du Barry (chou-fleur) Poisson du jour façon meunière Carottes et patates douces rôties au four Crumble poire pomme chocolat	Carottes à l'orientale Couscous Agneau Semoule Lassi Ananas mangue
17/03 au 21/03	Coleslaw Omelette aux oignons Salade verte Fromage de brebis Clémentines	Rillettes au canard/Pâté Basque Sauté de poulet au curry et petits légumes Pommes de terre rôties Brownies au chocolat, crème anglaise	Betteraves vinaigrette Quiche lorraine Salade Bio et locale Riz au lait	Riz à la niçoise Rabas Carottes à la crème Fontainebleau mangue
24/03 au 28/03	Velouté de légumes Chipolatas Purée de carottes Financiers crème anglaise	Avocats vinaigrette Burritos Végétariens Méli-mélo de céréales Ananas	Carottes râpées Lasagnes Bolognaise Salade Bio et locale Lassi passion	Salade composée Saumon rôti Riz basmati Gaufre Chantilly

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

Agriculture bio et locale

Label



Aides européennes pour la promotion et l'éducation d'une alimentation plus saine

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/fruits-et-lait-lecole>