

Menu des semaines 11 à 14

		MARDI GRAS			
		Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
semaine 11 Du 10 mars au 16 mars		Betteraves	Salade de pâtes	 Potage	Salade verte & maïs
		Blanquette de volaille	Rôti de porc au jus	Lasagnes végétariennes Bio	Filet de poisson sauce curcuma
		Riz	Haricots verts Bio		Cœur de blé
		Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage Bio
		Fruit Bio	Beignet au chocolat	Flan vanille Bio	Fruit HVE
		Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
semaine 12 Du 17 mars au 23 mars		Crêpe emmental	 Macédoine	Potage	Taboulé
		Aiguillettes de poulet	Pâtes bolognaise végétarienne Bio	Cuisse de poulet	Poisson meunière
		Purée de potiron		Pommes rôsti	Brocolis
		Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse nature
		 Yaourt aux fruits Villeneuve 04 <small>FERME DE LA HUR DE FRANQUE</small>	Fruit Bio	Crème dessert Bio	Fruit Bio
		Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
semaine 13 Du 24 mars au 30 mars		Carottes rapées	Salade de lentilles	 Potage	Salpicaço
		Daube provençale	cordeon bleu	Tortellini ricotta épinards	 Moqueca
		Pâtes Bio	Courgettes poêlées		Riz Bio
		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
		Fruit Bio	Crème dessert Bio	Fruit Bio	Liégeois pomme mangue
		Lundi 31	Mardi 1er	Jeudi 3	Vendredi 4
semaine 14 Du 31 mars au 6 avril		 Betteraves	Concombres	Potage	Feuilleté hot-dog
		Wrap végétarien	Cuisse de poulet	Sauté de bœuf aux poivrons	Filet de poisson sauce provençale
		Salade verte	Pommes rôsti	Pâtes Bio	Petit pois Bio
		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
		Fruit Bio	Crème dessert Bio	Fruit Bio	 Yaourt aux fruits Villeneuve 04 <small>FERME DE LA HUR DE FRANQUE</small>

Menu brésilien

Salpicaço (carottes râpées, pommes, olives noires, petits pois et maïs)

Moqueca (ragoût de poisson et fruits de mer)

Les menus pourront être modifiés suivant l'approvisionnement de nos fournisseurs et la lutte contre le gaspillage alimentaire

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes, pour en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter.

Menus validés par **une diététicienne diplômée d'état – service nutrition d'AGAP'PRO**

Origines des viandes

Viande bovine, porcine et volaille : origine France

Poisson MSC

Nos principaux fournisseurs locaux : Giraud Viandes Sisteron – Charcuterie de Thoard – Le Terroir des Alpilles Manosque – Ferme de la Tour Franke Villeneuve – Les Maraîchers Richaud St Michel L'Observatoire – Saveurs des truques – Mademoiselle de Provence