














Menu du restaurant scolaire Semaine du 11 au 15 mars 2024

	LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS MENU VEGETARIEN	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
Entrée	Concombre Bio Céleri rémoulade (local)	Salade d'endives à composer Avocat moyonnaise		Carottes râpées Pâté de foie de volaille (local)	Chou rouge (local) Piémontaise
Plat protidique	Sauté de dinde à l'estragon 	Pâtes Bio à la bolognaise végétarienne 		Poulet au paprika 	Poisson à la normande 
Accompagnement	Riz nature  Purée de potiron			Quinoa  Haricots verts	Gratin de brocolis Duo de carottes et courgettes sautées 
Produit laitier	Tomme  Ferme du Pré Joly Saint-Gervais-les-trois-clochers (86)	Yaourt  Ferme du Pré Joly Saint-Gervais-les-trois-clochers (86)		Fromage  Ferme du Pré Joly Saint-Gervais-les-trois-clochers (86)	Fromage  Ferme du Pré Joly Saint-Gervais-les-trois-clochers (86)
Dessert	Fruits	Fruits		Tiramisu (café, chocolat) Panna cotta à la myrtille	Fruits
À disposition	Eau - Pain Fruits	Eau - Pain Fruits		Eau - Pain Fruits	Eau - Pain Fruits

Bon appétit !

Informations quant à l'origine et aux labels des denrées alimentaires :

Viande bovine française 	Porc français 	Volaille française 	Veau français 	Viande ovine française 	Lapin français 
Label rouge 	Produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée 	Produit issu de l'agriculture biologique 	Poisson issu d'une pêche durable 	Plat fait-maison 	Produit local 