


10 AU 14 MARS	17 AU 21 MARS	24 AU 28 MARS
Taboulé (semoule ) Croustillant Cheddar Epinards  Petit Suisse Aromatisé  Fruit	Radis Beurre Hachis Parmentier VBF Camembert  Salade de Fruits	Salade de Pommes de Terre Aiguillette de Poisson  Panée Céréales Gratin de Choux Fleur  Tomme  Poire au Sirop
Betteraves  en Salade Emincé de Poulet à la Basquaise Riz Bleu d'Auvergne  Compote de Pommes 	Concombre Bulgare Quenelles  à la Tomate Haricots Beurre  Vache Qui Rit  Donuts au Sucre	Carottes Râpées  Tortellini Tricolores au Fromage  Yaourt Nature  LOCAL Compote Pommes Coing 
Salade de Haricots Verts  Boulettes de Bœuf VBF  au Jus Pennes  Babybel  Crème Dessert Chocolat 	Salade de Lentilles Aiguillette de Colin  sauce Citron Gratin de Potiron  Yaourt HVE Aromatisé de la Ferme Local Fruit	Pizza aux Fromages Carré de Porc au Jus Haricots Verts  Persillés Cantal  Fruit
Salade de Choux Fleur  Filet de Poisson Meunière  Carottes  Fromage Blanc  Bugnes	Salade Verte  Sauté de Dinde  Petits Pois Brie  Flan Vanille Nappé Bio 	Salade d'Endives LOCALE aux Dés de Jambon Sauté de Veau à la Provençale Semoule  Saint Moret  Crème Dessert Vanille 



Produits Bénéficiant d'un indicatif Géographique (IGP)



Appellation d'origine contrôlée (AOP)



Produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche Durable



Produits Issus de l'Agriculture Biologique



Certification environnementale niveau 2

