



lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Haricots Beurre, Vinaigrette à l'Huile de Noix Cordon Bleu, Sauce Parmesan Pates Tricolores Meule de Tarantaise  Le choix du Primeur 	Concombres à La Grecque Flamiche aux Poireaux Picarde Mesclun  Buche du Pilat Eclair à La Vanille	Crêpe au Jambon Fromage Steak Hache de Bœuf Carottes au Cumin et Patatoes Abondance  Salade de Fruits	Endives aux Noix et Bleu  Parmentier de Saumon Purée de Pommes de Terre Ile Flottante
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Salade de Courgettes à la Feta, Pignons de Pin et Vin Noix de Veau à la Gâtinaise Salsifis au Jus  Bleu de Bresse  Semoule au Lait	Haricots Verts, Vinaigrette aux Saveurs de Menton Dal de Légumes à l'Indienne , Lentilles Corail Riz Madras  Edam Ananas	La Terrine du Maraîcher Noisettes d'Agneau  Haricots Blancs Cuisines Petit Suisse Salade de Fruits	Coleslaw Brochette de Poissons, Saveurs des Iles  Wok de Légumes Beignet aux Pommes
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Salade César Rôti de Porc Braisé au Lait Lentilles Blondes  Saint Félicien  Ananas au Sirop	Quinoa à la Bolivienne Bœuf Mijoté aux Epices Cajun Haricots Plats Fromage Frais à la Myrtille	Tomates Mozzarella Poulet Rôti  Printanière de Légumes Buche du Pilat Brownies au Chocolat	Brocolis et Tomates Mousse de Poisson Sauce Nantua  Pennes  Cantal  Pamplemousse



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

