

## Menu scolaire Le Touvet

	SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars
Lundi	B Haricots verts BIO en salade Lasagnes au saumon ** B Fromage blanc nature BIO	B Salade de pâtes BIO Cordon bleu de volaille B Carottes BIO persillées	B Carottes râpées BIO B Raviolis épinards BIO sauce tomate**
Mardi	Calamars à la romaine et ketchup Beignets de salsifis Yaourt aromatisé BIO B Bûches briochées B Salade verte BIO B Paupiette de veau B Purée de courges BIO	B Chou blanc BIO vinaigrette B Filet de colin sauce provençale B Blé BIO	B Purée de pomme banane BIO (ind) B Betteraves BIO en salade Hachis parmentier du chef ** Fruit local de saison
Mercredi	Gâteau du chef aux poires Crêpe au fromage B Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille B Poêlée de légumes BIO	B Purée de pommes abricots BIO (ind) B Salade mexicaine (haricots rouges...) B Emincé de volaille à la mexicaine B Potatoes B Fromage blanc BIO Menu Tex Mex	Pavé fromager B Gratin de chou fleur BIO B St Marcellin BIO B Riz au lait nappé caramel B Salade de blé BIO B Aiguillettes de poulet sauce curry B Haricots beurre persillés B Yaourt nature BIO
Jeudi	Fruit BIO de saison B Salade coleslaw BIO B Œufs durs BIO piperade B Riz BIO B Brie	B Omelette BIO B Petits pois au jus B Petit suisse aromatisé BIO B Gâteau du chef BIO au yaourt	B Salade de saison BIO B Choucroute alsacienne* / choucroute de volaille ( chou, pomme de terre, jambon et saucisse) B Compote de pommes BIO (ind)
Vendredi		B Sauté de veau sauce forestière Farfalles Bûche du pilat B Fruit BIO de saison	Menu Alsacien

	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril
Lundi	B Taboulé BIO B Sauté de veau au curry B Brocolis meunières B Fruit local de saison	B Filet de poulet rôti aux Herbes de Provence B Gratin de légumes B Petit suisse aromatisé BIO B Beignet au chocolat	B Salade BIO de saison B Moussaka ** B St Félicien BIO
Mardi	B Saucisse de Toulouse */ saucisse de volaille B Purée de pommes de terre BIO B Camembert BIO B Purée de pommes poires BIO B Macédoine de légumes BIO B Sauté de volaille aux olives B Tortis B Fromage blanc nature BIO	B Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne B Macaronis BIO à la carbonara ** B Emmental BIO	B Paëlla poulet merguez ** B Carré frais BIO B Fruit local de saison
Mercredi	B Salade verte BIO B Steak haché sauce tomate B Semoule BIO	B Concombres BIO en salade B Poisson pané et citron B Riz BIO B Fruit BIO de saison	B Sauté de veau au paprika B Carottes BIO persillées B Yaourt nature BIO B Fruit BIO de saison B Concombre BIO vinaigrette
Jeudi	B Fruit BIO de saison B Salade de pâtes au surimi B Curry de poisson au lait de coco B Poêlée de légumes BIO B Ile flottante	B Œufs durs à la florentine et croûtons ** (Epinards) B Fromage blanc BIO B Fruit local de saison B Salade coleslaw BIO B Bœuf braisé à la niçoise B Pommes duchesses	B Filet de poisson meunière B Purée de courgettes et pommes de terre B Gâteau basque B Salade de lentilles BIO B Quenelles BIO en gratin B Jardinière de légumes B Camembert BIO
Vendredi		B Crème dessert BIO	