

En Mars, on mange quoi...

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Epicerie les délices d'Hélène à Thil (Fruits et Légumes)
- Maraîchère aux Thi'Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 Du 04/03 au 08/03	Betterave* Poisson Riz aux courgettes* Fromage/Fruit*	Menu végétarien Salade verte* Pate bolognaise véggie* Compote	Crêpe Rôti de porc* Haricot beurre Fromage/Fruit*	Rillettes* Saute de porc aux olives* Chou-fleur* Yaourt
Semaine 2 Du 11/03 au 15/03	Céleri Rémoulade Nugget Gratin dauphinois* Fromage/Fruit*	Menu végétarien Tarte aux fromages* Quinoa au curry* Poêlé de légumes* Salade de fruit	Chou-rouge* Tagine de poulet* Semoule Fromage/Fruit*	Carotte râpée* Blanquette de la mer* Tarte aux chocolat*
Semaine 3 Du 18/03 au 21/03	Rillettes de maquereaux Cordon bleu Brocolis* Fromage/Fruit*	Menu végétarien Salade composée* Lentille/carotte* Fromage/Biscuit	Pâté* Poisson pané Epinard* Yaourt	Repas a Thème (Voir ci-dessous)
Semaine 4 Du 25/03 au 29/03	Radis* Sauté de dinde* Pomme noisette Fromage/Fruit*	Menu végétarien Friand Pate aux légumes* Roses des sables*	Concombre* Blanquette de poisson* Boulgour Fromage/Fruit*	Salade endive et tomate* cerise* Blé à la carbonara* Liégeois

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs

Repas à thème *Les Indes*

*Salade indienne**

*(Salade, carottes, concombre, ananas,
poivron, curry, sauce yaourt)*

*Emincé de dinde aux épices**

*Riz safrané**

*Fromage / Fruit**

