MARS

	Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
Entrée	Pommes de terre thon	Betterave maïs	Velouté de légumes	Duo de carottes et choux
Plat	Chipolata	Poisson pané	Riz contonais	Lasagnes épinards
Garniture	Semoule	Haricots verts		
Produit Laitier			Fromage blanc	Riz au lait
Dessert	Compote	Salade de fruits		

	Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
Entrée	Macédoine de légumes	Oeufs mimosa	Rosette	Toast chèvre
Plat	Blanquette de dinde	Pâtes bolo végé	Quiche aux légumes	Poisson
Garniture	Boulghour			Pommes de terre vapeur
Produit Laitier	Yaourt brassé	Fromage	Fromage blanc	
Dessert		Fruit de saison		Compote

	Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Entrée	Salade verte fromage	Poireaux vinaigrette	Velouté de légumes	Salade méli mélo
Plat	Sauté de porc	Gratin de pommes de terre et lardons	Chili végétarien	Poisson
Garniture	Semoule		Riz	Petit pois
Produit Laitier		Fromage blanc	Yaourt et fruits secs	
Dessert	Fruit de saison			Gateau

	Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Entrée		Carottes et céleris râpés	Betteraves	Radis roses
Plat	Dahl de lentilles coco	Pâtes bolognaise	Poisson	Chipolata
Garniture	Riz		Purée de carottes	Frites
Produit Laitier	Fromage	Fromage blanc		
Dessert	Compote		Entremet vanille	Fruit de saison

I

	Lundi 3 Avril	Mardi 4 Avril	Jeudi 6 Avril	Vendredi 7 Avril
Entrée				
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

* Plat test végétarien, le restaurant scolaire va tester de nouveaux plats et pour cela 2 tables au hasard seront choisies environ 1 fois par mois pour y goûter *

FOURNISSEURS

Pain....: Boulangerie Saffré Bio Bœuf....: De la terre à l'assiette (Puceul)

Légumes..: Fruidis / Le champ du Basilic **Porc.**....: La ferme du Bois Suzin Bio (La Grigonnais)

Poisson..: Frais Cap Marée / Passion Froid Poulet...: JVT (Janzé)

Viande...: De la terre à l'assiette (Puceul) Dinde....: La Brégeonnerie (Nort-sur-Erdre)

Fruits...: Fruidis Laitages.: Ferme de Belchamps Bio (Saffré) / Passion Froid