

# MARS

	Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
Entrée	pomme de terre thon	Duo de carotte et chou	Veloute	betterave mais
Plat	Boulette de bœufs	Poisson panee	Riz contonais	lasagne epinard
Garniture	Semoule	Haricots vert		fromage
Produit Laitier		Riz au lait	Fromage blanc	
Dessert	Compote			salade de fruit

	Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
Entrée	macedoine de legume	œufs mimosa	rosette	toast chevre
Plat	blanquette de dinde	pates bolo vege	quiche aux legumes	poisson
Garniture	boulgour			pomme de terre vapeur
Produit Laitier	yaourt brasse	fromage	fromage blanc	
Dessert		fruit		compote

	Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Entrée	salade fromage	poireaux a la vingrette	Veloute	meli melo
Plat	saute de porc	gratin de pomme de terre (lardons)	chili vegetarien	poisson
Garniture	semoule		Riz	petit pois
Produit Laitier		fromage blanc	yaourt +	
Dessert	fruit		fruit sec	gateau

	Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Entrée				
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

	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  
Légumes...: Fruidis / Le champ du Basilic  
Poisson...: Frais Cap Marée / Passion Froid  
Viande...: De la terre à l'assiette (Puceul)  
Fruits...: Fruidis

Bœuf.....: De la terre à l'assiette (Puceul)  
Porc.....: La ferme du Bois Suzin Bio (La Grigonnais)  
Poulet...: JVT (Janzé)  
Dinde...: La Brégeonnerie (Nort-sur-Erdre)  
Laitages..: Ferme de Belchamps Bio (Saffré) / Passion Froid