














Menus du 1er au 7 mars 2010

Lundi	Mardi	Menu Bio 	Vendredi
Carottes râpées  Sauté de poulet chasseur Purée Compote	Rôti de porc au thym (spc:rôti de vol) Ratatouille et Riz  <i>Fromage Bio et Pain Bio</i> Bugnes	Betteraves Bio Bœuf Bourguignon Bio Semoule Bio Fruit Bio	Salade de pdt ciboulette Filet de poisson meunière Brocolis sautés Fromage blanc nature

Menu du 8 au 14 mars 2010

Lundi	Mardi	Menu des Hautes-Alpes	Vendredi
Radis beurre Spaghettis bolognaise  <i>Yaourt nature Bio et Pain Bio</i>	Feuilleté au fromage  Escalope de volaille Blettes à la béchamel Fruit	Jambon grillé (spc:poisson blanc) Epinards et <i>Tourtons</i> <i>Tome de Montagne</i> <i>Lunettes à la confiture de Romans</i>	Salade verte et croûtons Moules sauce curry Riz "équitable" Ile Flottante

Menu du 15 au 21 Mars 2010

Lundi	Mardi	Jeudi	Menu du printemps
Betteraves en salade Raclette et sa charcuterie (spc: charcuterie de volaille) Fruit	Steak hâché au jus  <i>Haricots verts sautés</i>  <i>Fromage Bio et Pain Bio</i>  Eclair à la vanille	Taboulé Rôti de dindonneau sce basquaise  Beignets de brocolis Yaourt nature 	Laitue en sa'  Filet de poisson sce ensoleillée Pâtes aux légumes arillés Salade de fruits frais

Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois

 **Bœuf Local**
Viande de bœuf, née, élevée et abattue en France

 volaille née, élevée & abattue en France

 biologique

 **Terres d'ici** Produit local labellisé

* remplacement de la viande de porc
[Nouvelle préparation](#)

