



# MENU MARS 2021

## \*P'tit point produits





- Locaux : Depuis l'année dernière, ce sont nos producteurs locaux qui fournissent pain (boulangier d'Hurigny), fromages (Chevenet), et légumes (Jardins de Cocagne Mâcon), et les biscuits croquelicot d'Hurigny.

- Un certain nombre de produits d'épicerie sont issus de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...)

- **BREAKING NEWS !** Nous démarrons des commandes auprès de « terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux. Nous commanderons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

*Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications.*



<b>Lundi 01/03</b>	<b>Mardi 02/03</b>	<b>Jeudi 04/03</b>	 <b>Vendredi 05/03</b>
Quiche Braisé à la tomate Carottes* Fruit	Salade verte* Purée jambon Crème vanille	Potage* Cari de poulet Coquillettes Biscuit croquelicot* & yaourt local*	Salade de blé Quenelle de brochet Epinards Banane
<b>Lundi 08/03</b>	 <b>Mardi 09/03</b>	<b>Jeudi 11/03</b>	<b>Vendredi 12/03</b>
Carottes râpés* Poulet basquaise* Riz Fromage Fruit	Salade de lentilles Tajine végétarien* Fromage blanc et coulis local*	Pizza Chou-fleur* Sauté de veau aux olives Fromage chevenet* Compote locale*	Salade de pâtes Roti de porc Haricots verts Yaourt local* Fruit
<b>Lundi 15/03</b>	<b>Mardi 16/03</b>	 <b>Jeudi 18/03</b>	<b>Vendredi 19/03</b>
Friand Jardinière de légumes Poisson meunière Flamby bio* Biscuit croquelicot*	Mâche* et dés de fromage Bourguignon Pommes de terre Fruit	Betterave rouge* Farfalles bolognaise de lentilles Fromage blanc local Pâte de fruits	Concombre* Purée de brocolis* Saucisses Bricolage chocolat*
<b>Lundi 22/03</b>	<b>Mardi 23/03</b>	<b>Jeudi 25/03</b>	 <b>Vendredi 26/03</b>
Salade de chou* Sauté de porc petits pois Yaourt local* Pain d'épices	Salade verte* Steack hâché Frites Fromage Compote locale	Soupe* Gratin de poisson Riz Fromage Fruit	Curry de légumes* & haricots blanc Semoule Eclair au chocolat Banane