

Lundi 1 mars 2021	Mardi 2 mars 2021 MENU BIO	Mercredi 3 mars 2021 ALSH MENU NEW YORKAIS	Jeudi 4 mars 2021	Vendredi 5 mars 2021
Laitue Haut de cuisse grillé Petits pois à la française Fromage Chou à la crème chocolat	Salade de lentilles aux oignons des Cévennes Capeletti aux épinard Yaourt au sucre de canne Pomme	Coleslaw Bagel New-Yorkais Potato wedges Cheesecake et coulis de fruit	Feuille de chêne blonde Gardianne de taureau Ebly St marcelin Purée de fruits	Cake au fromage de chèvre Poisson frais selon arrivage Haricots verts persillés Emmental Kiwi
Lundi 8 mars 2021	Mardi 9 mars 2021	Mercredi 10 mars 2021 ALSH MENU SAVOYARD	Jeudi 11 mars 2021	Vendredi 12 mars 2021
Batavia Boulette végétale à la tomates Carottes persillées Petit suisse nature Cookies	Endives à l'emmental Seiche à la sétoise Pomme de terre vapeur Poire au sirop	Salade montagnarde Polenta à la savoyarde Fromage blanc confiture de myrtilles	Betteraves vinaigrette Rôti de veau Flageolets au jus Bûche de brebis Fruit de saison	Salade d'épeautre aux pommes Oeufs à la florentine Crème dessert à la vanille Banane
Lundi 15 mars 2021	Mardi 16 mars 2021	Mercredi 17 mars 2021 ALSH PROJET SANTE BIO	Jeudi 18 mars 2021	Vendredi 19 mars 2021
Radis au beurre Blanquette de dinde Fleurettes de choux fleurs Flan patissier	Carottes râpées Agriade à la St Gilloise Riz de Camargue Gouda Compote des Cévennes	Tarte aux légumes Volaille grillée aux herbes Gratin de patates douces Verre de lait bio demi-écrémé Fruit de saison	Salade iceberg Cassoulet maison Haricots blancs Tomme de vache Croustade aux pommes	Salade farfaline Poisson frais selon arrivage Pôelée d'haricots beurre persillées Fruit de saison
Lundi 22 mars 2021 MENU CREOLE	Mardi 23 mars 2021 MENU ORIENTAL	Mercredi 24 mars 2021 ALSH PROJET SANTE VEGAN	Jeudi 25 mars 2021	Vendredi 26 mars 2021
Salade créole Colombo de porc Achard de légumes Fromage Tarte ananas coco	Samoussas Navarin d'agneau Jardinière Faisselle Fruit de saison	Salade carnaval Risotto de lentilles corail et riz asperg Yaourt lait de coco et ananas Gâteau au citron	Mousse de canard Poisson frais selon arrivage Beignet de légumes Fromage Fruit de saison	Cœur de sucrine Parmentier de canard maison Brassé aux fruits Salade de fruit

Origine des viandes : France Appellation d'origine contrôlée ou protégée : Produits issus de l'agriculture biologique : Produits issus d'un ESAT : (Etablissement de soin et d'aide par le travail)
 Fait maison : Produits local ou de proximité : Circuit court : Direct producteur : Poisson frais :

En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus pourront être modifiés



EARL des Coureges

Thomas Auguste a démarré son activité des Courèges en 2012. Son exploitation est située à Saint Laurent d'Aigouze. Il élève des volailles fermières (poules pondeuses, poulets, pintades et chapons...). Toutes les volailles sont élevées en plein air et au grain et sans antibiotiques. La durée d'élevage est comprise entre 100 et 150 jours. Un poulet Bio peut être élevé en 81 jours mais ils ont choisis une durée d'élevage plus longue car c'est au cours de ces dernières semaines que le poulet prends son goût "fermier" et que la viande s'accroche à l'os. On peut retrouver les produits au Mas des Agriculteurs à Nîmes.

Vous pouvez le contacter au 06 26 86 45 61.

