

Menus du Restaurant Scolaire - mars 2020

	Lundi	mardi	Jeudi	vendredi
du 2/03 au 6/03	<p>Céleri rémoulade Lasagne ricotta, sauce tomate, épinards Petit suisse aux fruits</p> <p>* Céleri, œuf, arachide, moutarde</p>	<p><u>repas carnaval</u> Ficelle picarde (jambon, comté, champignons) salade de batavia sauce vinaigrette Crêpe à la pâte chocolatée Pomme Red gala</p> <p>* Arachide, moutarde</p>	<p>Salade de carottes râpées Filet de hoki pané Pomme de terre à la vapeur et huile d'olive Fromage blanc vanillé</p> <p>* Poisson et dérivés, sulfites, moutarde</p>	<p>Accras de morue Emincé de bœuf au curry Mélange de légumes Camembert Kiwi</p> <p>* Sulfites, fruits à coques</p>
du 9/03 au 13/03	<p>Salade feuille de chêne sauce citron Blanc de poulet à la vapeur Coquillettes au beurre Yaourt à boire</p> <p>* Moutarde, arachide</p>	<p><u>repas végétarien</u> Œuf mayonnaise Ravioli à la ricotta, sauce aux épinards Tomme noire Mandarine</p> <p>* Moutarde, sulfites, œuf,</p>	<p>Salade d'endives aux dés de mimolette Hachis Parmentier (bœuf, pomme de terre) Pêche Melba chantilly</p> <p>* Sulfites, soja, moutarde, fruits à coques</p>	<p>Salade de pois chiches à la fête Filet de cabillaud vapeur Purée de brocolis à la crème fraîche Pomme golden</p> <p>* Sulfites, moutarde, poisson, fruits à coques</p>
du 16/03 au 20/03	<p>Radis beurre Daube provençale (bœuf, carottes) Coquillettes Emmental râpé Compote de pomme</p> <p>* sulfites</p>	<p>Concombre à la crème Filet de colin au four Röstis de légumes (brocolis, carottes) Crème caramel</p> <p>* Sulfites, œufs, poisson et dérivés, soja</p>	<p><u>repas végétarien</u> Toast tapenade Quenelles à la tomate Riz pilaf P'tit Louis Orange fraîche</p> <p>* Œuf, arachide</p>	<p>Batavia sauce vinaigrette, dés de mimolette Sauté de volaille à la crème Cœur de blé nature Tranche napolitaine</p> <p>* Sulfites, moutarde, soja, fruits à coques</p>
du 23/03 au 27/03	<p>Crêpe à l'emmental Rosbif Purée de carottes Pomme Golden</p> <p>* Sulfites, œuf</p>	<p><u>repas végétarien</u> Œuf mayonnaise Pâtes 3 couleurs aux légumes Yaourt aromatisé Ananas frais</p> <p>* Œufs, sulfites</p>	<p>Salade de lentilles aux oignons Cuisse de poulet rôti Gratin de chou-fleur Cantafras Banane</p> <p>* Sulfites, moutarde</p>	<p>Salade de betteraves crues et cuites, aux dés d'emmental, sauce vinaigrette Calamars à la romaine Riz aux légumes (brunoise provençale) Compote de pomme</p> <p>* Moutarde, mollusque, arachide</p>
Du 30/03 au 31/03	<p>Cœur de palmier, olives et feuille de chêne sauce vinaigrette. Paupiette de volaille Polenta Liégeois chocolat</p> <p>* Moutarde, œuf, fruits à coques, moutarde.</p>	<p><u>repas végétarien</u> Pamplemousse rose au sucre Boulette de blé emmental Haricots verts Tomme blanche Pâte de fruit</p> <p>* Œuf, sulfites, arachide</p>		

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum de la saisonnalité des produits.
Ces menus sont susceptibles de modification en raison notamment des livraisons.

*Présence d'allergènes



Produits issus de l'agriculture biologique



Le mot du nutritionniste

Les PAT « les-projets-alimentaires-territoriaux » :

Les actions répondant aux objectifs du programme national, pour l'alimentation, et aux objectifs des plans régionaux de l'agriculture durable, peuvent prendre la forme de projets alimentaires territoriaux. Ces derniers visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires ainsi que la qualité de l'alimentation. »

Ces projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.

Le PAT en région *Provence-Alpes-Côte d'Azur* (PACA);

Pour la région PACA, le PAT est animé par la DRAAF, l'ADEME, le Réseau rural Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Chambre Régionale d'Agriculture. Encore au stade de la concertation à l'heure où nous écrivons, les partenaires du réseau régional des PAT incitent au rapprochement avec les porteurs de projets.

Au mois prochain.