

MARS 2019

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements

	Du 04 au 08/03	Du 11 au 15/03	Du 18 au 22/03	Du 25 au 29/03
L U N D I	Menu végétarien Potage courgettes-Kiri Spaghetti Ratatouille Yaourt saveur citron	Quiche aux poireaux Rôti de porc Garniture de légumes Compote Pommes-poires Biscuit	Pâté de campagne Rôti de veau Petits pois Crème dessert chocolat	Maquereaux à la tomate Rôti de bœuf Gratin de courgettes Fromage blanc/ crème de marrons
M A R D I	Salade thon- Pommes de terre Rôti de bœuf Carottes vichy Beignets de 	Betteraves rouges râpées Hachis Parmentier Fromage Chaveroux Pomme	Potage de légumes Escalopes de poulet à la crème Blé Gouda Pomme	Menu végétarien Potage de légumes Omelette de pommes de terre Salade verte-noix Fruit Flan caramel-biscuit
J E U D I	Potage de lentilles corail Filet de hoki pané Haricots beurre Liégeois vanille	Vermicelle à la tomate Cuisses de pintade Chou fleur béchamel Cantal Kiwi	Salade de pâtes tricolores Filet de poisson pané Haricots verts Yaourt aromatisé	Macédoine de légumes Saucisses de Toulouse Lentilles Fromage P'tit Louis Pomme
V E N D R E D I	Concombre Blanquette de dinde Riz Edam Kiwi	Radis Colin sauce hollandaise Quinoa Petits suisses	Menu noir et blanc Céleri rémoulade-olives noires Rôti de dinde aux pruneaux Riz Tomme noire	Carottes râpées Moules Frites Yaourt nature sucré

En vert : normes bio

En bleu : fait maison