

Menus du mois de MARS 2019

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité

| LUNDI 4 | MARDI 5 | JEUDI 7 | VENDREDI 8 |
|---|---|---|--|
| <p>potage vermicelle</p> <p>escalope de volaille poêlée champêtre</p> <p>fruit</p> | <p>salade d'hiver (salade, pomme, clémentine)</p> <p>nuggets végétal carottes à la crème</p> <p>camembert</p> | <p>surimi mayonnaise</p> <p>tajine d'agneau semoule</p> <p>fruit bio </p> | <p>salade de maïs</p> <p>brandade de morue salade verte</p> <p>mousse au chocolat</p> |
| LUNDI 11 | MARDI 12 | JEUDI 14 | VENDREDI 15 |
| <p>feuilleté fromage</p> <p>wings de poulet haricots verts </p> <p>ananas au sirop</p> | <p>carottes râpées bio </p> <p>boulette soja tomate frites</p> <p>petits suisses fruités</p> | <p>salade toscane (pâtes tricolores, cervelas, olive, tomate)</p> <p>filet de poisson meunière gratin de chou fleur</p> <p>tarte aux pommes</p> | <p>salade aux lardons</p> <p>tomate farcie riz</p> <p>fruit </p> |
| LUNDI 18 | MARDI 19 | JEUDI 21 | VENDREDI 22 |
| <p>betterave</p> <p>cordons bleus épinard béchamel</p> <p>fruit bio </p> | <p>PRINTEMPS</p> <p>giboulées de crudités fromage (salade, concombre, emmental)</p> <p>émincé de veau printanier printanière de légumes</p> <p>glace</p> | <p>potage de légumes</p> <p>chipolatas haricots blancs bio </p> <p>yaourt aux fruits bio </p> | <p>salade nouvelle (salade, coeur palmier, oeuf, tomate, olive)</p> <p>blanquette de poisson coquillettes bio </p> <p>fruit</p> |
| LUNDI 25 | MARDI 26 | JEUDI 28 | VENDREDI 29 |
| <p>macédoine</p> <p>hauts de cuisse de poulet petits pois</p> <p>crème caramel</p> | <p>quiche aux fromages maison</p> <p>steak/ escalope de veau courgettes gratinées</p> <p>fruit</p> | <p>concombre</p> <p>tartiflette salade verte</p> <p>fruit bio </p> | <p>salade béarnaise (salade, gésier, tomate, oeuf)</p> <p>filet de poisson frais sauce dieppoise purée</p> <p>éclair chocolat</p> |