



























MENU

MARS 2019



LUNDI 4 MARS	MARDI 5 MARS	JEUDI 7 MARS	VENDREDI 8 MARS
Endives+féta Jambon braisé Haricots blancs Kiwi 	Taboulé Bœuf Carottes Tortisseaux Mardi GRAS  	Pain de poisson Cuisses de poulet Haricots verts Gâteau de semoule 	Betteraves Lasagne saumon/épinards Chèvre Pomme  
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
Carottes rapées +oeufs Poisson pané Brocolis Crème biscuits  	Piémontaise Sauté porc Céleri Camembert Banane  	Macédoine Escalope de dinde Lentilles Yaourt  	Soupe vermicelle Pot au feu Saint paulin Orange 
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
Asperge Poisson en sauce Blé Fromage blanc avec Confiture  	Boulgour+mais+ thon Steak haché Petit pois /carottes Mousse  	Pamplemousse Emincé de poulet Purée de panais Crème anglaise  	Soupe de légumes Navarin Trio céréales Vache qui rit Kiwi 
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
Torti+surimi Omelette Ratatouille Crème caramel 	Choux pomme avec Lardons Osso bucco de dinde Riz Saint nectaire Compote 	Tartine de pâté Filet de poisson Julienne de légumes Gâteau aux yaourts 	Betteraves Saucisses de bœuf Pois cassés Kiri Salade de fruits 

*Viande bovine d'origine France

Les légumes frais sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait