



































MENU DU MOIS DE MARS 2019



<p><u>Lundi 4</u> Taboulé (tomates + thon + maïs) Paupiettes de veau sauce Madère (1) Haricots verts Yaourt nature  Orange</p>	<p><u>Mardi 5</u> Concombre  Salé Lentilles  Camembert Beignet</p>	<p><u>Jeudi 7</u> Potage (P/terre  Blanc de dinde aux endives Flan de carottes (œufs  Edam Banane</p>	<p><u>Vendredi 8</u> Salade verte + Gouda Coquillettes  au saumon Cocktail de fruits</p>
<p><u>Lundi 11</u> Chou rouge Jambon blanc Frites Yaourt nature </p>	<p><u>Mardi 12</u> Potage (P/terre  + potiron) Bœuf braisé  Carottes + champignons Suisse  Poire </p>	<p><u>Jeudi 14</u> Salade mâche + Mimolette Cuisse de poulet Purée  Flan Biscuit</p>	<p><u>Vendredi 15</u> Betteraves rouges  Colin sauce Hollandaise Quinoa  Fromage de chèvre Pomme </p>
<p><u>Lundi 18</u> Filets de sardines Tartiflette (P/terre  Fromage blanc  Kiwi </p>	<p><u>Mardi 19</u> Crêpe au fromage Sauté d'agneau aux fruits secs Céréales gourmandes  Yaourt nature  Pomme </p>	<p><u>Jeudi 21</u> Potage (P/terre  Rôti de bœuf  Salsifis « Petit crémeux » Orange</p>	<p><u>Vendredi 22</u> Carottes râpées  Poisson frais sauce citron (1) Pommes vapeur  Cantal Mousse au chocolat</p>
<p><u>Lundi 25</u> Salade Calimero (blé  + jambon + gruyère) Rôti de dindonneau Ratatouille Crème Pomme </p>	<p><u>Mardi 26</u> Potage (P/terre  Saucisses Haricots blancs Yaourt nature  Poire</p>	<p><u>Jeudi 28</u> Salade mimosa (œufs  Blanquette de veau Riz  Tome Chou / crème (1) (lait + œufs </p>	<p><u>Vendredi 29</u> Salami + beurre Parmentier de poisson (P/terre + lait  Salade de mâche Edam Compote </p>



: Produits issus de l'agriculture biologique - Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés

(1) Sauce ou crème fait « maison »

