

MENU Du Mois de MARS 2021

<u>Lundi 1er</u> Taboulé  Pilon de poulet Haricots verts  + pommes Duchesse Camembert  Kiwi 	<u>Mardi 2</u> Carottes râpées  Salé Lentilles  Fromage blanc 	<u>Jeudi 4</u> Salade Mimosa  Rôti de bœuf Purée  Yaourt 	<u>Vendredi 5</u> Rillettes Filet de lieu sauce citron Boulgour  « Chanteneige » Poire 
<u>Lundi 8</u> Filets de sardines Paupiettes de veau Petits pois  Cantal Orange 	<u>Mardi 9</u> Salade de mâche + Gruyère Sauté de porc à l'ananas Quinoa  Suisse 	<u>Jeudi 11</u> Salade Camarguaise  Doré de colin Choux fleur  Edam Cocktail de fruits	<u>Vendredi 12</u> Potage  Rôti de dindonneau Haricots blancs  Yaourt  Pomme 
<u>Lundi 15</u> Concombre  Coquillettes  sauce Bolognaise « Petit crémeux » Compote 	<u>Mardi 16</u> Friand au fromage Œuf dur  Epinards  sauce béchamel Tome Banane 	<u>Jeudi 18</u> Salade + Mimolette Jambon blanc  Frites Crème 	<u>Vendredi 19</u> Betteraves rouges  Filet de lieu à la fondue de poireaux Céréales  Fromage blanc  Kiwi 
<u>Lundi 22</u> Salade d'endives  au gruyère Quiche Lorraine Haricots beurre Semoule Pomme 	<u>Mardi 23</u> Salade P/terre  + thon + maïs  Gratin de courgettes au steak  Flan caramel Orange 	<u>Jeudi 25</u> Radis + beurre Escalope de dinde au curry Flan de carottes  Fromage de chèvre Tartelettes (1) 	<u>Vendredi 26</u> Potage  Brandade  Salade  Yaourt  Poire 
<u>Lundi 29</u> Filets de maquereaux Tartiflette  Suisses  Kiwi 	<u>Mardi 30</u> Salade au Gouda Blanquette de veau Riz  Fromage blanc 	<u>Jeudi 1^{er} avril</u> Salami Bœuf braisé Carottes + salsifis Edam Banane 	<u>Vendredi 2 avril</u> Salade de blé  + tomates  + dés fromage Doré de colin Ratatouille Mousse au chocolat  Biscuits

 : Produits issus de l'agriculture biologique

(1) Sauce ou crème fait « maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.