












MENU Du Mois de Mars 2023

		<p><i>Jeudi 2 février</i></p> <p>Carottes râpées  Cordon bleu Choux fleur  à la Béchamel Orange</p>	<p><i>Vendredi 3</i></p> <p>Rillettes Poisson sauce citron Riz  « chanteneige » Banane </p>
<p><i>Lundi 6</i></p> <p>Filets de maquereaux Jambon blanc Frites Yaourt </p>	<p><i>Mardi 7 Végétarien</i></p> <p>Potage  Pizza Salade Poire </p>	<p><i>Jeudi 9</i></p> <p>Salade p/terre  + thon + maïs Rôti de dindonneau Salsifis Fromage Pomme </p>	<p><i>Vendredi 10</i></p> <p>Chou rouge  Coquillettes  au saumon « petit crémeux » Salade de fruits</p>
<p><i>Lundi 13</i></p> <p>Salade de blé  Blanquette de veau Riz  Saint-Paulin Banane </p>	<p><i>Mardi 14 végétarien</i></p> <p>Concombre  Feuilleté maraîcher Salade Fromage blanc </p>	<p><i>Jeudi 16</i></p> <p>Potage  Cuisse de poulet Haricots beurre Tome Orange </p>	<p><i>Vendredi 17</i></p> <p>Salade au gruyère  Brandade de morue Salade Flan au caramel</p>
<p><i>Lundi 20</i></p> <p>Salade de quinoa  gratin de courgettes au steack Tome Compote</p>	<p><i>Mardi 21 végétarien</i></p> <p>Radis  + beurre Epinards à la crème Œuf dur  Emmental Fruit </p>	<p><i>Jeudi 23</i></p> <p>Potage  Petit salé Lentilles  Riz au lait</p>	<p><i>Vendredi 24</i></p> <p>Betteraves rouges  Poisson pané Carottes  Yaourt chocolat</p>
<p><i>Lundi 27</i></p> <p>Salade Coleslaw  Nem Riz Cantonais Pomme </p>	<p><i>Mardi 28 végétarien</i></p> <p>Taboulé  Tarte aux fromages Salade Mimolette Salade de fruits</p>	<p><i>Jeudi 30</i></p> <p>Salami + beurre Saucisse Petits pois  Edam Banane </p>	<p><i>Vendredi 31</i></p> <p>Potage  Rôti de porc Flageolets Brie Petit Suisse</p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

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