



MENUS MARS 2019



Ce menu a été validé par madame Martin-Désille, diététicienne diplômée.

LUNDI 04/03 Potage Tartiflette* Ananas	MARDI 05/03 Mardi Gras..... Betteraves cubes V Filet de lieu Carottes sautées + 5% féculents Saint Nectaire Bugnes	MERCREDI 06/03 Salade aux dés de jambon Oeuf cocotte purée de potiron Crumble	JEUDI 07/03 Coleslaw Boul'boeuf Semoule aux petits légumes Ile Flottante	VENDREDI 08/03 Salade de pâtes au surimi Emincés de kebab Choux fleur sautés Glace
LUNDI 11/03 Feuilleté Hot-dog Chunk de colin Haricots verts Brie Pomme*	MARDI 12/03 Carottes râpées V Poulet* Basquaise Frites Entremet	MERCREDI 13/03 Salade de perles de céréales Rôti de veau* Rostis de légumes Camembert Kiwi*	JEUDI 14/03 Potage Lasagnes Orange	VENDREDI 15/03 Betteraves crues* V Chipolatas* Petits pois EF Riz au lait
LUNDI 18/03 Potage Riz cantonnais Emmental Poire	MARDI 19/03 Céleri rémoulade Emincés de poulet* Ratatouille Tiramissu	MERCREDI 20/03 Radis* Steak haché* Purée Yaourt aux fruits	JEUDI 21/03 Taboulé Nuggets de blé Epinards à la crème Compote	VENDREDI 22/03 Œuf mayo Filet de hoky Duo de choux + 5% féculents Chèvre* Banane
LUNDI 25/03 Asperges Blanquette de dinde* Pâtes Brie Salade de fruits	MARDI 26/03 Concombres V Paupiette de lapin Lentilles+ carottes Fromage blanc	MERCREDI 27/03 Potage Filet de lieu Blé Conté Ananas	JEUDI 28/03 Endives au bleu* Bœuf aux courgettes Rose des sables	VENDREDI 29/03 Rillettes de poissons Jambon grillé Poireaux et pdt sautés à la crème Pomme

Sous réserve de modifications liées aux fournisseurs...

*Produit local et/ou bio

Légende : **Viande, poisson , œuf**

Féculent, pain **Légumes ou fruits crus**

Produit laitier **Légumes ou fruits cuits**