

MENUS DU MOIS DE MARS 2019

LUNDI 04 MARS	LUNDI 11 MARS	LUNDI 18 MARS	LUNDI 25 MARS
Salade de riz Rôti de veau Haricots beurre Compote de pêche	Rillettes de thon Boulettes de bœuf sauce tomate Blé Pomme ●	Potage alphabet Rôti de dindonneau à la moutarde Petits Pois Flan à la pistache	Taboulé Escalope viennoise Carottes à la crème ● Camembert
MARDI 05 MARS	MARDI 12 MARS	MARDI 19 MARS	MARDI 26 MARS
Velouté de courgettes ● Sauté de dinde aux lardons ● Coquillettes Beignets	Soupe à l'oignon gratinée ● Spaghettis à la bolognaise Yaourt aux fruits	Salade de carottes●-surimis-ananas Chili con carne Riz Ananas et pêches en sirop	Concombres à la grecque ● Lasagnes Salade verte ● Muffin
JEUDI 07 MARS	JEUDI 14 MARS	JEUDI 21 MARS	JEUDI 28 MARS
Carottes en salade BIO Omelette aux pommes de terre BIO Salade verte Mousse au chocolat BIO	Velouté de carottes ● Sauté de porc à l'ananas et au caramel Riz basmati Flan à la vanille	Soupe de légumes ● Bœuf bourguignon Pâtes tortis Yaourt nature sucré	Salade composée Veau maringot Purée de pommes de terre et de cèleri● Petits suisses
VENDREDI 08 MARS	VENDREDI 15 MARS	VENDREDI 22 MARS	VENDREDI 29 MARS
Vermicelle à la tomate Brochettes de poisson pané Brocolis Fromage blanc sucré ●	Œufs mimosa Crêpes au jambon-fromage Salade verte● Compote de pommes	Saucisson à l'ail Filets de colin en sauce Pommes vapeur ● Crème dessert à la vanille	Vermicelle à la tomate Saucisses de volaille Jardinière de légumes ● Edam ●

Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

● **Produits locaux**