




MENUS DU MOIS DE MARS 2020

LUNDI 09 MARS	LUNDI 16 MARS	LUNDI 23 MARS	LUNDI 30 MARS
<p>Carottes râpées aux petits raisins ● Lasagnes aux légumes Pêches au sirop</p>	<p>Velouté de carottes ● Porc au caramel Riz basmati BIO Flan au chocolat</p>	<p>Salade Hippocrate ● Navarin de dinde Blé BIO Tome blanche</p>	<p>Taboulé BIO Knackis végétal Jardinière de légumes ● Fromage de chèvre</p>
MARDI 10 MARS	MARDI 17 MARS	MARDI 24 MARS	MARDI 31 MARS
<p>Concombres à la crème ● Roti de porc Haricots beurre Beignets</p>	<p>Salade composée Cuisse de poulet Frites Kiri</p>	<p>Salade de betteraves-pommes ● Pizza Marguarita Salade verte ● Yaourt aux fruits</p>	<p>Soupe de légumes ● Veau Maringot Coquillettes Gaufre</p>
JEUDI 11 MARS	JEUDI 19 MARS	JEUDI 26 MARS	
<p>Rillettes de thon Saucisse de volaille Purée de pommes de terre ● Petits Suisses aux fruits</p>	<p>Œufs mimosa BIO Escalope viennoise Carottes à la crème ● Banane</p>	<p>Soupe à l'oignon ● Spaghettis à la bolognaise BIO Flan aux œufs</p>	
VENDREDI 13 MARS	VENDREDI 20 MARS	VENDREDI 27 MARS	
<p>Vermicelle à la tomate BIO Poisson pané Brocolis Gouda tendre</p>	<p>Salade de concombres ● Nuggets de blé Risotto aux petits légumes Yahourt nature sucré BIO</p>	<p>Pâté Filet de colin sauce crevettes Riz pilaf BIO Mousse au chocolat</p>	

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

● **Produits locaux**
BIO Produits Bio