



MENUS DU MOIS DE MARS 2019



	DU 4 AU 8 MARS	DU 11 AU 15 MARS	DU 18 AU 22 MARS	DU 25 AU 29 MARS
LUNDI	SALADE VERTE STEAK HACHE POMMES NOISETTE FROMAGE FRUIT	CREPE AU FROMAGE ROTI DE PORC AUX HERBES HARICOTS VERTS BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE SAUTE DE VEAU AUX OLIVES BLE BIO FROMAGE FRUIT	SALADE DE BLE BIO QUENELLES SAUCE TOMATE POEELE DE LEGUMES FROMAGE BLANC FRUIT
MARDI	CAROTTES RAPEES CORDON BLEU EPINARDS HACHES BIO FROMAGE COMPOTE	SALADE DE PATES OMELETTE CAROTTES PERSILLEES FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES HACHIS PARMENTIER YAOURT AUX FRUITS	DUO DE CHOU LASAGNES FROMAGE SALADE DE FRUITS
JEUDI	MACEDOINE SAUCISSES LENTILLES BIO FLAN VANILLE	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA FRITES FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE SAUTE D'AGNEAU FLAGEOLETS FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	SOUPE DE LEGUMES SAUCISSE DE TOULOUSE PUREE FROMAGE COMPOTE
VENDREDI	CAKE AU POTIRON MAISON BRANDADE DE POISSON FROMAGE FRUIT	SALADE COLESLAW FILET DE COLIN TORTI SAUCE JULIENNE FROMAGE TIRAMISU FRUITS ROUGES	SALADE DE PATES POISSON MEUNIERE CAROTTES AU JUS FROMAGE COMPOTE	SALADE DE RIZ POISSON MEUNIERE GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE FRUIT

sous réserve de modification

RAPPEL : Il n'est pas prévu de plat de substitution pour les enfants ne mangeant pas de viande

Fournisseurs produits locaux - Viande : Maison BRUN - Fruits et Légumes : Ets BONNEFOND