


Menu du mois de Mars



Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Soupe tomate vermicelle Quenelles de brochet sauce Aurore Pépinettes Entremet à la vanille	Macédoine Sauté de dinde et lardons Purée de pommes de terre Compote Pomme Mirabelles	Pâté de foie Spaghettis à la bolognaise Yaourt à boire	Maquereau sauce tomate Saucisses-lentilles Poires au chocolat
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Œuf dur mayo Pané de poulet Petits pois-carottes Yaourt nature sucré	Betteraves Dos de colin sauce tomate mozzarella Riz Eclair au chocolat	Carottes râpées Roti de porc Coquillettes-emmental Flan vanille-caramel	Piémontaise Steak haché Haricots verts Ananas et biscuit
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de perles au concombre et surimi Jambon blanc Purée 4 saveurs Tiramisu	Taboulé Omelette au fromage Salade Banane	Velouté de lentilles corail Poisson pané Tortis sauce tomate Fromage blanc	Sardine Croq'raclette Salade iceberg Compote pomme nature
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Bâtonnets de légumes à croquer Raviolis Fromage frais Crème dessert à la vanille	Tarte au fromage Jambon blanc Purée de patates douces Glace	Haricots verts vinaigrette Dinde au curry Galette de légumes Riz au lait	Surimi Chili con carne Riz parfumé Pomme

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison

locaux et issus de l'agriculture biologique. Œufs locaux et biologiques. Le logo  désigne un

plat fait « maison ».