

Menu
du mois
de mars

	Mardi gras	Jeudi 3	Vendredi 4 
	 <p>Taboulé* Jambon blanc Petits pois Carottes Crêpes* (sucre ou pâte à tartiner sans huile de palme)</p>	<p>Rosette Quenelles de brochet sauce Aurore* Riz BIO Crème dessert vanille</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Quiche aux 3 fromages* Salade Tiramisu au Speculoos*</p>
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11 
<p>Macédoine BIO au surimi* Chili con carne* Riz BIO Camembert Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade Hot Dog* Frites Barre glacée</p> 	<p>Sardines et tartines beurrées Escalopes de dinde, crème et champignons* Compote pomme- fraise</p>	<p>Œuf BIO mayo* Coquillettes BIO aux petits légumes* Fromage râpé Banane et carré de chocolat</p>
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17 	Vendredi 18
 <p>Pâté de foie Jambon blanc Purée PDT BIO et patates douces* Mousse au chocolat</p>	<p>Salade Marco Polo* Tomates farcies Semoule Gâteau au yaourt BIO*</p>	<p>Flan à la mimolette* Nuggets de blé Ratatouille* Yaourt à la fraise BIO</p>	<p>Maquereau sauce tomate Sauté de dinde* Pommes Dauphines Compote Pomme</p>
Lundi 21	Mardi 22 	Jeudi 24	Vendredi 25
<p>Betteraves Sauté de bœuf Carottes et champignons* Crème au chocolat</p>	<p>Œuf à la coque et mouillettes* Gnocchis sauce tomate Vache qui rit Compote pomme- poire</p>	<p>Rillettes Dos de cabillaud sauce parisienne* Galette de pommes de terre Kiwi</p>	<p>Carottes râpées* Rôti de porc Flageolets Petits Suisse aux fruits</p>
Lundi 28	Mardi 29 	Jeudi 31	<p>Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux issus de l'agriculture biologique. Pâtes et riz BIO. Yaourts BIO. Pain farine Label Rouge. Plat fait maison. Menu végétarien.</p>
 <p>Feuilleté au fromage Chipolatas Tortilas à la tomate* Compote pomme- abricot BIO</p>	<p>Salade iceberg, maïs et haricots rouges* Croque fromage* Glacé</p>	<p>Bâtonnets de surimi Sauce cocktail* Steak haché Brocolis BIO Yaourt nature sucré BIO</p>	