





Menu du mois de Mars

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Macédoine BIO * Rôti de porc Purée de pommes de terre BIO * Compote	Pâté de foie Plein filet de saumon sauvage sauce aurore* Haricots verts Yaourt nature sucré et biscuit	 Carottes râpées BIO * Chili sin carne* Riz BIO Ile flottante	Salade composée* Tomates farcies Semoule Gouda Liégeois au chocolat
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
 Betteraves râpées Tourte au Brie* Salade Compote	Bâtonnets de surimi Jambon blanc Purée pommes de terre et carottes BIO * Fromage frais Crème dessert à la vanille	Salade Marco Polo (pâtes BIO)* Quenelles de volaille à la crème et à l'emmental* Mousse au chocolat et langue de chat	Rillettes et cornichons Sauté de bœuf, Champignons et carottes BIO * Yaourt nature sucré
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Saucisson à l'ail Steak haché Haricots verts et flageolets Yaourt aux fruits	Rillettes de thon* Escalope de dinde* Pâtes BIO sauce tomate* Bûche de chèvre Gâteau	Feuilleté HOT DOG Dos de colin à la crème* Riz BIO Compote	 Œuf à la coque et mouillettes* Gratin de pâtes BIO aux 3 fromages* Banane
Lundi 29	Mardi 30	Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux et issus de l'agriculture biologique.  *Plat fait maison Menu végétarien	
Cornet jambon macédoine BIO * Pillons de poulet Pommes paillasson Tiramisu*	Œuf BIO * mayo Gnocchis BIO sauce tomate* Camembert Petit suisse nature sucré 