

Mars 2019



Lundi 4

Mâche
Steak haché
Trio de légumes
Fromage
Flan caramel

Mardi 5

Salade piémontaise
Omelette
Petits pois / carottes
Fromage
Fruit

Jeudi 7

Concombre bulgare
Calamars à la
romaine
Brocolis
Fromage
Glace

Vendredi 8 (bio)

Salade verte
Pâtes à la bolognaise
Fromage
Fromage blanc

Lundi 11

Rillettes de sardine
Sauté de poulet
basquaise
Haricots panachés
Fromage
Fruit

Mardi 12

Carottes râpées
Couscous
Bœuf
Fromage
Yaourt aux fruits

Jeudi 14

Salade
Filofish
Pommes de terre
rissolées
Fromage
Sundae

Vendredi 15 (bio)

Betteraves
Bourguignon
Carottes vichy
Fromage
Fruit

Lundi 18

Salade verte
Chili con carne
Fromage
Liégeois chocolat

Mardi 19

Salade haricots verts
Saucisse de volaille
Lentilles
Fromage
Fruit

Jeudi 21

Scarole
Paëlla
Fromage
Compote

Vendredi 22 (bio)

Céleri
Sauté de porc
Céréales gourmandes
Fromage
Yaourt

Lundi 25

Mousse de canard
Croisiflettes
Fromage
Fruit

Mardi 26

Endives aux noix
Œufs à la florentine
Fromage
Yaourt aux fruits

Jeudi 28

Potage alphabet
Bourguignon
Carottes
Fromage
Fruit

Vendredi 29 (bio)

Salade
Blanquette de veau
Riz
Fromage
Glace

- Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
- La majorité des repas est cuisinée sur place.
- Les produits en circuit court sont utilisés en grande majorité.

