

MENUS DU 04 MARS AU 29 MARS 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>04 Mars 2019</u> Betterave bio Blanquette de dinde Riz créole Fromage Fruit	<u>05 Mars 2019</u> Crêpe-Salade Sauté de porc à l'indienne Jardinière de légumes Beignet Carnaval 	<u>06 Mars 2019</u> Centre Feuille de chêne Nuggets de poulet Gratin dauphinois Fromage Compote	<u>07 Mars 2019</u> Concombre Haché de veau Légumes Méridionale Flan chocolat	<u>08 Mars 2019</u> Macédoine de légumes au dés de fromage Boule de bœuf Frites Fromage Fruit
<u>11 Mars 2019</u> Potage Dos de Merlu Semoule bio Fromage Fruit	<u>12 Mars 2019</u> Salade de PDT et Mais Crêpinette de volaille Haricots Verts Crème maison	<u>13 Mars 2019</u> Centre Carottes râpées Viande en sauce Légumes Dessert	<u>14 Mars 2019</u> Céleri rémoulade Gratin de chou-fleur Chipolata Fromage Fruit	<u>15 Mars 2019</u> Beurre de sardine Tartiflette maison Salade Yaourt bio
<u>18 Mars 2019</u> Salade Piémontaise Sauté de veau Carottes en rondelles Fromage Fruit	<u>19 Mars 2019</u> Radis-beurre Escalope viennoise Flageolet Gâteau de semoule	<u>20 Mars 2019</u> Centre Cervelas Brandade de morue Dessert	<u>21 Mars 2019</u> Friand-salade Emincé de poulet au curry Haricot beurre Salade de fruit	<u>22 Mars 2019</u> Salade de tomate Agneau Purée de PDT Compote bio
<u>25 Mars 2019</u> Taboulé Saucisse Lentilles Petit suisse bio Fruit	<u>26 Mars 2019</u> Potage Œuf poché Epinard béchamel Flamby	<u>27 Mars 2019</u> Centre Entrée chaude Cordon bleu PDT Sautées Fromage Gâteau	<u>28 Mars 2019</u> Quiche-salade Haché de bœuf Gratin de courgettes Crème façon fraisier	<u>29 Mars 2019</u> Tarte aux poireaux Poisson meunière Ratatouille Fromage Fruit bio

A partir du 04 Mars, Pain Bio le Lundi !