

Menus Mars 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>2 Mars</u> Potage tomate Blanquette de dinde Riz créole Flan au chocolat	 <u>3 Mars</u> Menu Végétarien Carottes Rappées Croq Végétal au fromage Haricots verts Fromage Fruit	<u>4 Mars</u> Crêpe/salade Poisson meunière Purée Compote	<u>5 Mars</u> Salade Marco Polo Haché de veau Légumes Chou vanille	<u>6 Mars</u> Rosette/cornichon Sauté de porc à l'indienne Pates BIO Fromage Fruits
<u>9 Mars</u> Pizza/salade Paupiette de lapin Petits Pois Crème Vanille	<u>10 Mars</u> Tomate Brandade de Morue Maison Fromage fruit	<u>11 Mars</u> Friand/salade Haché de Bœuf Haricots verts carottes Yaourt	<u>12 Mars</u> Rillettes de Maquereaux Aiguillette de poulet Ratatouille Fromage Blanc	<u>13 Mars</u> Salade Méli-Mélo Lentille Bio Cordon Bleu Fromage Fruit
 <u>16 Mars</u> Viva España Salade de la mer Jambon Légumes à l'espagnole Flan	<u>17 Mars</u> Concombre Bio Boulette de Bœuf Légumes Fromage Fruit	<u>18 Mars</u> Betteraves Poulet Patatos Dessert	<u>19 Mars</u> Quiche/salade Œuf Epinard Petit suisse BIO /Fruit	<u>20 Mars</u> Potage Dos de colin Semoule Bio Salade au fruits tropicaux
<u>23 Mars</u> Rillettes/cornichon Bœuf carottes Flan Caramel Biscuit	<u>24 Mars</u> Salade Alaska Veau Haricots Beurre Fromage Fruit	<u>25 Mars</u> Crudités Hachis Parmentier Fromage Crème Maison	<u>26 Mars</u> Taboulé Poisson Julienne de légumes Fromage Fruit	<u>27 Mars</u> Radis/Beurre Frite Saucisse Yaourt BIO