

Menus du mois de mars 2022

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 28 <i>Salade de pommes de terre</i> <i>Rosbeef</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Fromage - poire</i>	Mardi 01 - mardi gras <i>Salade composée</i> <i>Wings de poulet</i> <i>Potatoes</i> <i>Chocolat liégeois - beignet</i>	Mercredi 02 <i>Pizza</i> <i>Gratin dauphinois aux lardons</i> <i>Fromage</i> <i>Compote</i>	Jeudi 03 - menu végétarien <i>Potage de légumes</i> <i>Omelette à l'espagnole</i> <i>Ratatouille</i> <i>Brie - banane BIO</i>	Vendredi 04 <i>Betteraves à l'orange</i> <i>Poisson sauce meunière</i> <i>Riz</i> <i>Emmental - kiwi</i>
Lundi 07 <i>Salade de cœurs de palmier</i> <i>Haché de veau</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Mimolette - pomme</i>	Mardi 08 - menu végétarien <i>Velouté Dubarry</i> <i>Steack végétal</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage de chèvre - éclair choco</i>	Mercredi 09 <i>Salade clémentine, menthe</i> <i>Rôti de dinde aux pruneaux</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Cantal - banane BIO</i>	Jeudi 10 <i>Tarte au fromage</i> <i>Chipolata / dinde</i> <i>Légumes anciens</i> <i>Yaourt aux fruits - clémentine</i>	Vendredi 11 <i>Saucisson, beurre / sal. niçoise</i> <i>Raviolis au saumon</i> <i>Salade verte</i> <i>Chavroux - crème vanille</i>
Lundi 14 <i>Macédoine mayonnaise</i> <i>Emincé d'agneau à l'indienne</i> <i>Riz Madras</i> <i>Kiri - banane</i>	Mardi 15 - menu végétarien <i>Pizza au fromage</i> <i>Œufs brouillés</i> <i>Purée de potiron</i> <i>Tomme noire - semoule au lait</i>	Mercredi 16 <i>Salade de pâtes au surimi</i> <i>Paupiette de lapin</i> <i>Brocolis</i> <i>Camembert BIO - orange</i>	Jeudi 17 <i>Asperges</i> <i>Saucisse</i> <i>Lentilles</i> <i>Fromage blanc - tarte aux abricots</i>	Vendredi 18 <i>Salade verte</i> <i>Paëlla</i> <i>Fromage</i> <i>Salade de fruits</i>
Lundi 21 <i>Feuilleté au fromage</i> <i>Emincé de dinde sauce chasseur</i> <i>Petits pois, carottes</i> <i>St-Paulin - fruit BIO</i>	Mardi 22 - menu végétarien <i>Salade verte</i> <i>Lasagnes aux légumes</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Beignet</i>	Mercredi 23 <i>Poireaux sauce crème</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Haricots coco à la bretonne</i> <i>Brie - fruit</i>	Jeudi 24 <i>Concombre vinaigrette</i> <i>Palette de porc provençal / dinde</i> <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Edam - compote de pomme</i>	Vendredi 25 <i>Salami, cornichons / tomates</i> <i>Filet de lieu normande</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Petits suisses - fruit</i>
Lundi 28 <i>Julienne de betteraves</i> <i>Boulettes de bœuf au gingembre</i> <i>Garniture orientale</i> <i>Fromage BIO - donut's</i>	Mardi 29 - menu végétarien <i>Velouté d'artichaut</i> <i>Pané de blé</i> <i>Croquettes à la sauce tomate</i> <i>Montcady - orange</i>	Mercredi 30 <i>Céleri rémoulade</i> <i>Tartiflette porc / volaille</i> <i>Yaourt mixé</i> <i>Cocktail de fruits au sirop</i>	Jeudi 31 <i>Tarte paysanne</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Duo de carottes</i> <i>Fromage de chèvre - pomme</i>	Vendredi 01 <i>Tomates basilic</i> <i>Pavé de poisson gratiné</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Fromage - mousse au citron</i>

Viande - poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)
Origine des viandes : française sauf agneau

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)