

Menus du mois de mars 2023

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 27 Pizza Rosbeef Jardinière de légumes Fromage - poire	Mardi 28 Salade composée Wings de poulet Potatoes Chocolat liégeois - beignet	Mercredi 01 Betteraves à l'orange Gratin dauphinois aux lardons Fromage Compote	Jeudi 02 - menu végétarien Potage de légumes Omelette à l'espagnole Ratatouille Brie – banane BIO	Vendredi 03 Fonds d'artichaut vinaigrette Poisson sauce meunière Riz Emmental - kivi
Lundi 06 Salade de cœurs de palmier Haché de veau Coquillettes au beurre Mimolette - pomme	Mardi 07 - menu végétarien Velouté Dubarry Steak végétal Haricots verts Fromage de chèvre – éclair choco	Mercredi 08 Salade clémentine, menthe Rôti de dinde aux pruneaux Gratin de courgettes Cantal – banane BIO	Jeudi 09 Tarte au fromage Chipolata / dinde Légumes anciens Yaourt aux fruits - clémentine	Vendredi 10 Saucisson, beurre / sal. niçoise Raviolis au saumon Salade verte Chavroux – crème vanille
Lundi 13 Macédoine mayonnaise Emincé d'agneau à l'indienne Riz Madras Kiri – banane	Mardi 14 - menu végétarien Pizza au fromage Œufs brouillés Purée de potiron Tomme noire – semoule au lait	Mercredi 15 Salade de pâtes au surimi Paupiette de lapin Brocolis Camembert BIO - orange	Jeudi 16 Asperges Saucisse Lentilles Fromage blanc – tarte aux abricots	Vendredi 17 Salade verte Paëlla Fromage Poires au sirop
Lundi 20 Feuilleté au fromage Emincé de dinde sauce chasseur Petits pois, carottes St-Paulin – fruit BIO	Mardi 21 - menu végétarien Salade verte Lasagnes aux légumes Yaourt nature Paris Brest	Mercredi 22 Poireaux sauce crème Escalope viennoise Haricots coco à la bretonne Brie - fruit	Jeudi 23 Concombre vinaigrette Palette de porc provençal / dinde Purée de pommes de terre Edam – compote de pomme	Vendredi 24 Salami, cornichons / tomates Filet de lieu normande Gratin de courgettes Petits suisses - fruit
Lundi 27 Julienne de betteraves Boulettes de bœuf au gingembre Garniture orientale Fromage BIO – donut's	Mardi 28 - menu végétarien Velouté d'artichaut Pané de blé Croquettes à la sauce tomate Montcady - orange	Mercredi 29 Salade verte Tartiflette porc / volaille Yaourt mixé Cocktail de fruits au sirop	Jeudi 30 Tarte paysanne Blanquette de veau Duo de carottes Fromage de chèvre - pomme	Vendredi 31 Tomates basilic Pavé de poisson gratiné Riz pilaf Fromage – mousse au citron

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)