

MENU DU MOIS DE MARS 2020

LUNDI 09/03

Tomates vinaigrette
Poulet Basquaise
Boulghour
Petits Suisses au fruits

MARDI 10/03

Pâté de foie
Crumble de cabillaud
Courgettes
Fromages variés
Clémentine

JEUDI 12/03

Cèleri/ananas
Carbonnade Flamande (bœuf)*
Pommes de terre vapeur
Yaourt nature

VENDREDI 13/03

Menu végétarien
Chou blanc/noisettes/ emmental
Riz/lentilles
Pommes sautées à la cannelle

LUNDI 16/03

Brocolis vinaigrette
Mouclade
Pommes noisettes
Tartare
Abricots secs

MARDI 17/03

Menu végétarien
Pois chiches/tomates
Céréales gourmandes
Cantal
Banane

JEUDI 19/03

Concombres au fromage blanc
Rôti de porc sauce charcutière
Petits pois
Roulé à la confiture

VENDREDI 20/03

Carottes rapées
Rosbeef
Coquillettes au fromage
Chocolat Liégeois

LUNDI 23/03

Menu végétarien
Salade de pommes de terre
Œufs durs
Epinards à la crème
Crème à la vanille

MARDI 24/03

Betteraves rouges/Pommes
Boulettes d'agneau façon couscous
semoule
Kiri
Pomme

JEUDI 26/03

Pâtes au surimi
Chipolatas
Haricots verts persillés
Gouda
Kiwi

VENDREDI 27/03

Salade verte /maïs
Vol au vent poulet/champignons
Fromage blanc
Biscuit

LUNDI 30/03

Salade de riz
Filet de poisson grillé
Chou-fleur gratiné
Pruneaux d' Agen

MARDI 31/03

Radis/beurre
Veau à la Milanaise
Ratatouille
Yaourt de brebis*
Madeleine

JEUDI 02/04

Macédoine à la mayonnaise
Petit salé
Mique/légumes
P'tit Louis
Clémentine

VENDREDI 03/04

Menu végétarien
Concombres/tomates/œufs durs
Pommes de terre/champignons
Camembert
Banane cuite

en rouge : Plats préparés sur site

* plats à base de produits locaux (voir liste des producteurs affichée au Groupe Scolaire)