

MENUS MARS 2019

Lundi 25 février	Mardi 26 février	Jeudi 28 février	Vendredi 29 février
Endives au bleu émincé de porc trio de légumes tarte aux pommes	Céleri rémoulade cassoulet st morêt compote	Crêpe au fromage steak haché haricots beurre fruit de saison	Betteraves râpées émincé de volaille riz fromage blanc+biscuits
Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Potage maison filet de julienne brocolis flan pâtissier	Carottes râpées pâtes bolognaise yaourt à boire	Salade de blé gésier de volaille salsifis fruit de saison	Choux aux lardons sauté d'agneau choux-fleurs petit louis fruit au sirop
<u>Lundi 11 mars</u>	Mardi 12 mars	<u>Jeudi 14 mars</u>	Vendredi 15 mars
Oeufs durs mayo chipolatas purée de PDT yaourt bio	Mousse de foie meunière de poisson ratatouille edam fruit de saison	Macédoine filet de poulet semoule fruit de saison	Salade composée sauté de veau topinambour beignet
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Salade de HV au curry filet de hoki perle de blé fruit de saison	Friand boulette de bœuf petits pois crème dessert	Salade coleslaw filet de colin poêlée camarguaise petits suisses sucrés	Salade marco/polo omelette salade fruit de saison
<u>Lundi 25 mars</u>	Mardi 26 mars	<u>Jeudi 28 mars</u>	Vendredi 29 mars
Betteraves cuites paella maison tomme blanche fruit de saison	Terrine de saumon fumé sauté de dinde fève de soja crêpe au chocolat	Champignons à la crème bœuf-carottes kiri compote	Potage maison filet de lieu mélange céréales pamplemousse
<u>Lundi 1 avril</u>	<u>Mardi 2 avril</u>	<u>Jeudi 4 avril</u>	<u>Vendredi 5 avril</u>
Céleri rémoulade saucisse de toulouse lentilles mousse au chocolat	Salade composée haché de veau flageolets yaourt à boire	Pâté en croûte raviolis fruit de saison	Croisillion dubarry émincé de poulet courgettes mimolette fruit de saison