



MENU DE MARS



Lundi 2 Salade Coleslaw Emincé de bœuf Torsades blé/pois chiche Cantal Fruit	Mardi 3 Accras de morue Poulet Colombo Courgettes/Carottes Fromage blanc nature Blanc manger coco	Jeudi 5 Concombre Nuggets de poulet Haricots verts Yaourt à la vanille	Vendredi 6 VEGETARIEN Avocat Haché Seitan BIO Riz Basmati Le carré Crème brûlée à la vanille
Lundi 9 Boulgour Légumes cuisinés Sauté de poulet Carottes en rondelles Bleu douceur Fruit	Mardi 10 Chou émincé vinaigrette Rôti de filet de dinde Purée de pommes de terre Gouda Liégeois chocolat Danette	Jeudi 12 VEGETARIEN Tomate farcie veggie Omelette nature Penne blé pois chiche Edam Fruit	Vendredi 13 Salade de mâche Rôti de Bœuf Petit pois doux Fromage blanc Tarte au chocolat
Lundi 16 VEGETARIEN Betteraves vinaigrette Nuggets de seitan légumes Coquillettes blé pois chiche Brie Purée de pommes BIO	Mardi 17 Carottes râpées Emincé de boeuf Méli mélo Légumineuses Maroilles AOP Fruit	Jeudi 19 Bruschetta Poivrons Sauté de veau aux épices Carottes en rondelles Panna cotta Fruits rouges Compote Pomme banane	Vendredi 20 Jambon cuit Brochette de poisson blanc Poelée Méditerranéenne Cantal Entre deux AOP Fruit
Lundi 23 Céleri remoulade Aiguillettes de poisson céréales Poelée de quinoa légumes Chanteneige fouetté Plât carré au cacao	Mardi 24 VEGETARIEN Salade verte Boulettes végété BIO Frites Mini YOP à la fraise Compote Pomme Banane	Jeudi 26 Asperge blanche Saucisse de Toulouse Lentilles vertes du Puy AOP Fromage blanc nature Fruit	Vendredi 27 Salade italienne au pesto Effiloché de porc Oignons émincés/Tomates Fourme d'Ambert Fruit

Le menu est susceptible d'être soumis à des modifications selon arrivage des produits.

Volaille et Porc d'origine française

Viande rouge : Origine Union Européenne