

MENU DU MOIS DE MARS 2022 (menus modifiables selon l'approvisionnement)

LUNDI	28/02	MARDI	01/03	MERCREDI	02/03	JEUDI	03/03	VENDREDI	04/03
DEJEUNER		DEJEUNER				DEJEUNER		DEJEUNER	
CAROTTES RAPEES À L'ORIENTALE		MACEDOINE SAUCE MAYONNAISE				OEUF MIMOSA		POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE	
TARTIFLETTE MAISON		SAUMON À LA PROVENÇALE				CREPE BECHAMEL ET FROM		BOUDIN NOIR AUX POMMES	
SALADE FEUILLE DE CHENE		HARICOTS VERTS PERSILLES				QUINOA SARRASIN LENTILLES BIO		HARICOT BLANC PERSILLE	
GLACE VANILLE BIO		CREME AU CHOCOLAT ET BISCUIT				KIRI		FLAN AUX OEUFS BIO NATURA	
						FRUIT DE SAISON			
LUNDI	07/03	MARDI	08/03	MERCREDI	09/03	JEUDI	10/03	VENDREDI	11/03
DEJEUNER		DEJEUNER				DEJEUNER		DEJEUNER	
FEUILLETE AU FROMAGE		POTAGE DE CAROTTES ET PANAIS				TOAST AU CHEVRE		RILLETES D'OIE	
SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES VBF		TAJINE DE LEG. AUX POIS CHICHES				CHOUROUTE		DOS DE LIEU NOIR SCE POIREAUX	
CHOU FLEUR BIO A LA VAPEUR		EMMENTAL						PDT GRENAILLE ORIGINE	
YAOURT FRUIT 125 FROM		FRUIT DE SAISON				FROMAGE BLANC BIO AU SUCRE		CHOU A LA CREME VANILLE	
LUNDI	14/03	MARDI	15/03	MERCREDI	16/03	JEUDI	17/03	VENDREDI	18/03
DEJEUNER		DEJEUNER				DEJEUNER		DEJEUNER	
SALADE VERTE AU THON		SAUCISSON AIL FUME				POTAGE A LA TOMATE		QUICHE AU CHEVRE	
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE		POULET SAUCE COLOMBO				CALAMAR A LA ROMAINE		EMINCE SOJA SAUCE CREME CURRY BIO	
LENTILLES DIJONNAISE		GRATIN DE COURGETTES ET DE PDT				PETIT POIS TRES FINS ET CAROTTE		GALETTES DE LEGUMES	
KIRI		LIEGEOIS VANILLE LIT CAMEL				YAOURT A BOIRE		COMPOTE DE POMME BIO	
FRUIT DE SAISON BIO									
LUNDI	21/03	MARDI	22/03	MERCREDI	23/03	JEUDI	24/03	VENDREDI	25/03
DEJEUNER		DEJEUNER				DEJEUNER		DEJEUNER	
OEUFS DURS SAUCE COCKTAIL		POTAGE DE POIREAUX ET CAROTTES				SALADE JAMB. ET BREBIS A LA VGTTE		TOMATES AU SURIMI	
CROQUE VEGGIE		DOS DE COLIN SCE AUX HERBES				AXOA DE VEAU		FARFALLE AU BOEUF EMINCE	
GRATIN DAUPHINOIS		DUO DE H. VERTS ET BEURRE				RIZ AU BEURRE		SALADE BIO	
COMPOTE POMMES FRAMBOISES		FRUIT DE SAISON				GATEAU BASQUE		CREME DESSERT CAMEL	
LUNDI	28/03	MARDI	29/03	MERCREDI	30/03	JEUDI	31/03	VENDREDI	01/04
DEJEUNER		DEJEUNER				DEJEUNER		DEJEUNER	
BETTERAVE VINAIGRE BALSAMIQUE		SOUPE AU POTIRON				RILLETTE MAQUEREUX		SALADE COMPOSEE AU REBLOCHON	
EMINCE LAPIN CREME ET AU CURRY		BOULETTES RIZ THAI SCE TOMATE				PAELLA DE POISSONS		SAUCISSE FUMÉE	
EPINARDS A LA VAPEUR		CAROTTES VICHY				SALADE BATAVIA		CROZET DE SAVOIE AU BEURRE	
FRUIT DE SAISON BIO		LIEGEOIS VANILLE				ECLAIR AU CHOCOLAT		TARTE AUX MYRTILLES	