

Menus de Mars



Jeudi 2 - salade aux lardons - hachis parmentier - fromage blanc sucré - fromage blanc sucré		Vendredi 3 - potage - poisson en sauce - beignets de chou- Fleur, épinards - yaourt			
Lundi 6 - salade de riz, thon - bourguignon - haricots verts - crème anglaise		Lundi 13 - potage - tortilla - fromage - fruit		Lundi 20 - betteraves - œuf poché - purée de pois Cassé - yaourt coco	Lundi 27 - pizza, mozzarella - steak haché - haricots verts - crème - fruit
Mardi 7 - carottes râpées - chipolatas - purée - riz au lait		Mardi 14 - cake alsacien - rôti de porc - petits pois carottes - mousse au chocolat		Mardi 21 - taboulé - bourguignon - haricots verts - fromage blanc fruité	Mardi 28 - carottes râpées - poulet rôti - frites - liégeois
Jeudi 9 - salade pomme de Terre, feta chèvre - nugget's de blé - jardinière de légumes - entremet		Jeudi 16 - perles au surimi - steak haché - gratin de chou-fleur - glace - fruit		Jeudi 23 - céleri rave, Carottes râpées - poulet basquaise - fromage - fruit	Jeudi 30 - potage - quiche aux Carottes - salade - yaourt
Vendredi 10 - salade de lentilles - gratin de poisson - macédoine de légumes - fromage - compote		Vendredi 18 - carottes râpées - poisson pané - riz au curry - gâteau marbré - crème anglaise		Vendredi 24 - salade toast au Chèvre - poisson en sauce - semoule - yaourt	Vendredi 31 - pâté de foie Cornichon - poisson en sauce - coquillettes - fromage - compote

Légende origine des produits

Agriculture raisonnée **AR** Produit Bio **PB**

Viande bovine française **VBF** Circuit court **CC**

Viande de veau française **VVF** Viande de porc Française **VPF** Appellation d'origine contrôlée **AOC**

Appellation d'origine protégée. **AOP** Les pommes, poires et kiwis – M. HUARD **C.C.** et **AR** Lentilles, Pois cassés **PB**

Tomme grise, St Paulin **AOP** Œufs – M. DEBRAY **CC**