

Menus du mois de mars 2022

Menus du 28 Février au 4 Mars

Lundi 28	Mardi 1		Jeudi 3	Vendredi 4
Avocat	Macédoine Mayonnaise		Coupe d'agrumes ou pamplemousse	Pâté de campagne
Jambon grill	Emincé de poulet label rouge		Bolognaise végétarienne	Filet de colin
Lentille bio	Pommes de terre rissolées bio		Coquillettes au beurre bio	Epinard à la crème
Salade verte bio	Gouda		Verre de lait	Pont l'évêque AOP
Crème dessert chocolat bio	Cocktail de fruits	Pâtisserie	Fruit	

Menus du 7 au 11 Mars

Lundi 7	Mardi 8		Jeudi 10	Vendredi 11
Œuf dur mayonnaise	Potage		Coleslaw	Salade de choux chinois
Escalope de porc label rouge	Carbonade de bœuf		Chipolatas label rouge	Steak de fromage
Céréales gourmandes bio	Julienne de légumes		Pomme de terre au four	Purée de patate douce
Salade verte bio	Brie bio		Semoule au lait	Edam
Flan vanille nappé caramel	Fruits	Salade de fruits		

Menus du 14 au 18 Mars

Lundi 14	Mardi 15		Jeudi 17	Vendredi 18
Céléris rémoulade aux noix	Potage		Salade de pâtes au surimi	Salade composée
Filet de poisson	Pilon de poulet		Emincé de bœuf	Boulette végétales
Riz pilaf bio	Potatoes		Haricot vert	Purée de pomme de terre
Fourme d'Ambert AOP	Munster AOP / Salade bio		Fromage	Fromage de chèvre
Fruits	Crumble aux pommes	Cookies au chocolat	Fruits	

Menus du 21 au 25 Mars

Lundi 21	Mardi 22		Jeudi 24	Vendredi 25
Soupe de légumes	Asperge à la crème		Betterave vinaigrette	Cervelas
Omelette	Bœuf bourguignon		Langue de bœuf	Filet de poissons
Poêlée de légumes	Haricot beurre		Petit pois	Fondue de poireaux
Babybel / Salade verte bio	Yaourt nature bio		Tomme noire / salade verte bio	Saint paulin AOP
Paris brest	Pomme caramel beurre salé	Rose des sables	Fruits	