



Menus mois de Mars 2019

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine 04 au 08	Surimi Lasagne Salade Y. nature sucré	Fraînd au fromage Escalope de dinde Petits pois-Carotte Fruit		Concombre Maïs Saucisse de Toulouse Haricot blanc F. blanc aux fruits	Betterave Poisson Riz à la tomate Mousse au chocolat
2ème semaine du 11 au 15	Asperge Paupiette de Veau Coquillettes Y. aromatisé	Salade de pâtes Steak haché Salsifis Fromage - Fruit		Pizza Rôti de porc Carotte Vichy Crème chocolat	Saucisson Omelette P de terre Salade Liégeois vanille
3ème semaine du 18 au 22	Salade de riz Cordon bleu dinde Haricot vert Fromage - Fruit	Pomelos Sauté de veau PdT - Carotte Velouté Fruix		Salade composée Chipolatta Macaroni F. blanc sucré	Choux rouge Poulet Purée Pâtisserie
4ème semaine du 25 au 29	Sardine Poulet pané Pomme Risolé Crème caramel	Carotte râpée Spaghetti à la bolognaise Y. nature		Œuf mimosa Lomo Lentilles Compote de pommes	Paté de campagne Brandade de morue Salade Flamby
FEVRIER - Aliment provenant de l'agriculture biologique de la pêche et de l'élevage responsable		05/02/2019 Carotte rapée		14/02/2019 Carotte Vichy	08/02/2019 Poisson

Menus élaborés par Carole Moncada