


# Menus mois de MARS 2023

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine Du 02 au 03				Concombres Brandade <b>morue</b> Salade Mousse au chocolat	Haricots verts en salade Galette végétale Pâte Petit Suisse nature sucré / Fruit
2ème semaine Du 06 au 10	Pamplemousse <b>Aiguillette de poulet</b> Riz Fromage / Compote	Œuf - mayonnaise Haricots blancs Carottes Fromage / Fruit		Chou rouge <b>Filet de colin sauce hollandaise</b> Pommes de terre rissolées Fromage blanc / fruit	Salade de lentilles <b>Saucisse de Toulouse</b> Haricots beurre Fromage / Fruit
3ème semaine du 13 au 17	Soupe de légumes Lasagnes <b>de bœuf gratiné</b> Liégeois vanille	Asperges Roulé végétal de blé et soja Gratin dauphinois Velouté fruit		Salade Composée - Dés de fromage <b>Cordon bleu de poulet</b> Haricots verts Fruit	Coleslaw <b>Escalope de dinde</b> Semoule Fromage / Compote
4ème semaine du 20 au 24	Betteraves <b>Poisson</b> Blé Fromage / Fruit	Salade texane Omelette pomme de terre Piperade Compote		<b>Surimi- Mayonnaise</b> <b>Lomo</b> Pâtes Yaourt nature sucré bio / Fruit	Carottes râpées - dés de fromage <b>Sauté de poulet</b> Poêlée de céréales aux petits légumes <b>Île flottante</b>
5ème semaine du 27 au 31	Macédoine de légumes Parmentier <b>de colin</b> Patate douce - Salade Fromage / Compote	<b>Saucisson</b> <b>Filet de poulet</b> Carottes vichy Petit suisse nature sucré		Chou fleur en salade spaghettis bolognaise gratinées à l'emmental Fruit	Concombres Tomates farcies végétales Riz Fromage / Tarte croisillon aux pommes

## Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

\* Produits locaux

## LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu Blanc Cœur

Origine viande : Union Européenne

Traçabilité en cuisine

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis  
Validés par Céline Drouart - Diététicienne-Nutritionniste