


# Menus mois de MARS 2020

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 09 et 13	Concombre Mais Lasagne de Légumes Salade Yaourt Nature Sucré	Carotte rapée Saucisse de Toulouse Lentille Fromage - Fruit		Surimi MSC Escalope de dinde Petit pois Bio Carotte Crème chocolat	Betterave Poisson MSC Riz à la tomate Yaourt aromatisé
2ème semaine du 16 au 20	Taboulé Chausson bolo Salsifis Velouté Fruix	Crêpe au fromage Steack hâché BBC Haricot vert Fruit de saison		Œufs mayo Rôti de porc Carotte Vichy Liegeois chocolat	Choux rouge Hachis parmentier végétal à la tomate Fromage blanc sucré
3ème semaine du 23 au 27	Salade de riz Poulet pané Haricot beurre Fromage - Fruit	Tomate Paupiette de veau Coquillette Crème vanille		Salade composée Nuggets végétaux Poelée de légumes Pâtisserie	Saucisson Brandade de morue Salade Mousse chocolat
4ème semaine le 30 et 31	Friand au fromage Jambon grill Haricot blanc Compote	Asperge Pâtes à la Bolognaise végétale Fromage blanc aux fruits			
A ÉTÉ SERVIS EN FEVRIER					

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu Blanc Cœur

Menus élaborés par Carole Moncada