

Menus mois de MARS 2021

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 01 et 05	Salade de patates Jambon grill Salsifis Fromage - Fruit	Betteraves Paupiette de veau Purée Fromage - Compote		Salade composée Poisson Carottes Vichy Crème au chocolat	Asperges Nuggets végétal Poelée Céréales Petit Suisse - Fruit
2ème semaine du 08 au 12	Carottes rapées Cordon bleu de poulet Pâtes Fromage - Compote	Œufs - Mayo Petits-pois Carottes Fromage - Fruit		Concombre Brandade de Morue Fromage blanc Oreillon pêche	Salade de lentilles Hachis parmentier de bœuf Fromage - Fruit
3ème semaine du 15 au 19	Choux rouges Lasagne de légumes Fromage - Mousse chocolat	Macédoine de légumes Saucisse de Toulouse Riz Petit Filou - Fruit		Pamplemousse Chausson bolognaise <small>Gratin Pomme de terre / choux fleurs</small> Velouté Fruix	Coleslau Escalope de dinde Pâtes Fromage blanc - Coulis de fruit
4ème semaine du 22 au 26	Cœur de palmier Poisson Rosti aux légumes Fromage - Fruit	Chou blanc Omelette Pomme de terre Ratatouille Compote		Sardines Pâtes Carbonara Yaourt Nature Fruit	Carottes rapées Blanc de poulet Ecrasé de patate douce Fromage / Liégeois chocolat
5ème semaine le 29 et 30	Salade composée Poisson Blé Fromage - Compote	Pizza Poulet pané Haricot beurre Petit Suisse - Fruit			
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