





Menus du mois de mars 2019


Lundi

Taboulé 
Escalope viennoise **04/03**
Blettes et pdt à la crème 
Yaourt nature + biscuit

Mardi

Betteraves
Tajine d'agneau aux amandes 
Semoule couscous 
Bûche de chèvre **05/03**
Banane


Mercredi



Concombres sauce vinaigrette 
Merguez
Boulgour **06/03**
Entremet à la vanille



Jeudi


Carottes râpées 
Saucisse de Toulouse
Lentilles vertes **07/03**
St Nectaire
Crème dessert au chocolat



Vendredi

Rillettes + cornichons
Merlu sauce crème
Purée de butternut 
Camembert **08/03**
Pomme




Salade riz, thon, maïs, poivrons 
Sauté de bœuf à la provençale 
Carottes vichy **11/03**
Yaourt aux fruits

Potage de légumes 
Oeufs durs sauce emmental 
Pommes vapeur **12/03**
Tomme blanche
Orange

Macédoine de légumes
Quiche lorraine 
Salade verte
Chèvre **13/03**
Pomme



Endives, pommes et mimolette 
Sauté de canard au curry 
Haricots beurre **14/03**
Fromage blanc et coulis d'ananas

Friand au fromage
Poisson frais sauce mikado 
Coquillettes **15/03**
Babybel
Paris Brest 


Carottes râpées 
Poisson à l'orientale 
Légumes coucous 
St Paulin **18/03**
Poire


Pâté croûte + cornichons
Riz 
à la bolognaise **19/03**
Yaourt



Endives et mimolette 
Sauté de volaille tandoori 
Tagliatelles **20/03**
Ananas frais


Taboulé aux céréales 
Paupiette de veau à la sauce tomate
Petits pois **21/03**
Petit suisse
Rose des sables 

Bouillon de volaille
Sauté de veau marengo 
Mélange 3 céréales
Fromage fondu **22/03**
Compote de poires

Scarole
Brandade de poisson 
25/03
Carré de l'Est
Fruits au sirop

Taboulé 
Poisson pané frais **26/03**
Purée de chou-fleur
Gâteau éponge  + verre de lait

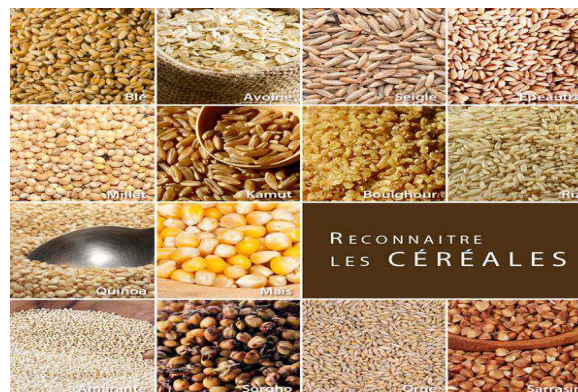
Céleri rémoulade 
Pizza bolognaise au thon 
Salade verte **27/03**
Bleu de Bresse
Crème dessert au chocolat

Velouté de potimarron
Sauté de porc aux pruneaux 
Riz **28/03**
Fromage blanc au sucre roux

Concombres sauce bulgare 
Cuisse de poulet 
Poêlée de légumes **29/03**
Carré de l'Est
Banane

Agriculture biologique
Fait maison

Menu à thème 



Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50