

Menus du mois de Mars 2020

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
09-mars	10 /03		12 /03	13-mars
potage local		hors d'oeuvre	museau de bœuf vinaigrette	betteraves vinaigrette
nuggets de poulet	dos de colin sauce crème	viande	omelette nature Bleu Blanc Coeur	gratin de gnocchis crème de basilic
purée de navet frais oignons lardons	ratatouille et riz	accompagnement	poêlée carottes, butternuts, courgettes et potimarrons	salade verte
crème aux œufs	mimolette à la coupe	produit laitier		yaourt nature sucré Fermier
	fruit de saison	dessert	moëlleux aux fruits	
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
16-mars	17-mars		19-mars	20-mars
	salade verte et leedarmmer zigzag	hors d'oeuvre	potage local	hamburger végétarien
sauté de dinde au curry	poisson pané FRAIS citron	viande	saucisses Bleu Blanc Coeur	à base de galette de pomms de terre
brocolis beurre	purée de patates douces	accompagnement	haricots blancs Bio	coleslaw
vache qui rit	fromage blanc Bleu Blanc Coeur et confiture	produit laitier		
compote de pommes		dessert	fruits de saison	glace
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
23-mars	24-mars		26-mars	27-mars
sauté de veau marengo	rosette beurre - saucisson à l'ail (maternelles)	hors d'oeuvre	salade haricots verts- maïs	salade de coeur de blé – crudités
poêlée de céréales (boulgour, quinoa) aux petits légumes (courgettes, oignons	hachis vichy	viande	steak de soja sauce tomate	sauté de bœuf local strogonoff
Tome de vache Bleu Blanc Coeur	salade verte	accompagnement	gratin dauphinois	purée de choux fleurs
pêches au sirop	compote pommes bananes	produit laitier		yaourt vanille Bleu Blanc Coeur
		dessert	liégeois chocolat	
LUNDI	MARDI			
30-mars	31-mars			
radis beurre	potage local	hors d'oeuvre		
navarin d'agneau	sauté de canard aux olives -poêlée d'autrefois	viande		
lentilles Bio	pommes de terre, carottes, panais, poireaux, oignons	accompagnement		
	yaourt nature sucré Bio	produit laitier		
compote de pommes biscuitée		dessert		