

MENUS DU MOIS DE MARS 2023

	Du 1er au 3 mars	Du 06 au 10 mars	Du 13 au 17 mars	Du 20 au 24 mars	Du 27 au 31 mars
Lundi	Taboulé Steak haché Haricots verts Yaourt bio	Friand au fromage Steak haché Petits pois carottes Flamby	Rillettes de sardine Poulet basquaise Pâtes Fromage Compote	Coleslaw Hachis Parmentier Salade verte Mousse au chocolat	Betteraves/Pommes Blanquette de volaille Coquillettes Semoule au lait
Mardi	Carottes râpées Jambon fumé Mogettes Fromage Fruit	Céleri rémoulade Sauté de porc Riz Fromage blanc fermier	Velouté potiron Kiri Chipolatas Lentilles bio Fruit	Potage aux légumes Rôti de porc Purée de carottes Fromage Fruit	Taboulé Steak haché Purée de brocolis Fromage Fruit
Mercredi	Macédoine Hachis Parmentier Salade Fruit	Carottes râpées Saucisse Purée Compote	Crudités Poulet au curry Riz basmati Mousse au chocolat	Œuf mayonnaise Brandade de poisson Salade verte Beignet aux pommes	Carottes râpées Pâtes à la bolognaise Fromage Gâteau
Jeudi	Salade de riz et thon Cabillaud beurre blanc Julienne de légumes Fromage Compote	Rillettes Filet meunière Epinards à la crème Fromage Fruit	Salade vendéenne Lieu noir à la normande Pommes vapeur Kiwi	Rosette Merlu au beurre citronné Gratin de choux fleur Crème pralinée	Œuf mayonnaise Poisson du marché Semoule Fromage Salade de fruit frais
Vendredi	Betteraves Boulettes de boeuf Pâtes Fromage Flan pâtissier	Salade cervelas Paupiette de veau Haricots beurre Trate aux pommes	Carottes râpées Lasagnes végétales Salade Glace	Salade Piémontaise Sauté de poulet Haricots verts Eclair au chocolat	Macédoine Chili con carne riz Fromage Donuts