

MENUS DU MOIS DE MARS 2019

	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS DES MATERNELLES
VENDREDI 1er	Bouillon vermicelle	Filet de Poisson sauce Tartare et riz aux petits légumes (navets, carottes, oignons)	Yaourt aromatisé BIO et fruit	Croissant, fruit
LUNDI 4	Friand au fromage	Escalope de volaille à la crème et jardinière de légumes	Fromage blanc et fruit BIO	Biscuits, fruit
MARDI 5	Salade d'endives BIO raisins secs	Spaghetti Bolognaise	Tome et pomme au four surprise	Pain, beurre, confiture, fruit
MERCREDI 6	Velouté du Barry	Sauté de poisson à l'ail et riz BIO	Yaourt aromatisé local et fruit BIO	Gâteau au chocolat, fruit BIO
JEUDI 7	Salade au quinoa, tomate, poivrons	Sauté de porc aux olives et courgettes braisées	Gouda et fruit BIO	Biscuits, fruit
VENDREDI 8	Pamplemousse	Pintade au four et purée de carottes BIO à la crème	Petits suisses et roulé à la fraise	Pain, beurre, miel, fruit BIO
RENTREE SCOLAIRE				
LUNDI 11	Betteraves locales vinaigrette	Steack haché et frites Ketchup	Yaourt nature BIO et pomme locale	Madeleine, lait
MARDI 12	Salade d'avocat, maïs	Bœuf Mode et carottes BIO	Cantal et semoule au lait	Pain, beurre, miel, fruit
MERCREDI 13	Carottes BIO râpées	Tagliatelles au saumon	Morbier et compote BIO	Croissant, lait
JEUDI 14	Radis beurre salé	Cuisse de poulet rôtie et haricots verts persillade	Camembert et tarte aux pommes	Pain, Kiri, jus
VENDREDI 15	Salade verte locale dés gruyère	Jambon sauce Madère et riz	Yaourt aromatisé et fruit BIO	Biscuits, fruit
LUNDI 18	Concombre et maïs vinaigrette	Rosbeef et purée de pommes de terre BIO	Yaourt aromatisé local et fruit	Biscuits, yaourt nature
MARDI 19	Salade de pâtes	Escalope de dinde et tian de légumes	Fromage BIO et salade de fruits	Pain, beurre, confiture, fruit
MERCREDI 20	Salade Grecque (champignon/féta)	Moussaka et riz BIO	Pyrénées et fruit BIO	Roulé à la fraise, fruit
JEUDI 21	Saucisson sec/cornichons	Poisson à la Provençale et pommes vapeur	Yaourt nature BIO et fruit	Pain, beurre, miel, lait
VENDREDI 22	Salade de pommes de terre	Omelette et poêlée de champignons /haricots verts	Fromage et compote BIO / biscuits	céréales, lait
LUNDI 25	Salade pousses soja, tomate, féta	Petit salé Lentilles	Yaourt et fruit BIO	Pain, fromage, jus
MARDI 26	Soupe de potiron	filet de poisson frais et carottes à la crème	Mimolette et gâteau de semoule à l'orange	croissant, lait
MERCREDI 27	Duo céleri/Courgettes râpées vinaigrette	Escalope de poulet poêlée et ratatouille/semoule	Saint Paulin et fruit BIO	Biscuits, fruit BIO
JEUDI 28	Salade mixte	Steak sauce Roquefort et pommes Boulangères BIO	Camembert et glace	Pain, beurre, miel, fruit
VENDREDI 29	Salade verte locale	Blanquette de veau et riz	Fromage blanc et fruit BIO	Céréales, lait