

MENUS MARS 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
28-févr	01-mars	03-mars	04-mars
<u>Champignons de Paris à l'huile d'olive</u> Nuggets végétal Bio Gratin PDT courgettes <u>Pomme</u>	<u>Paëlla Maison</u> au poulet, chorizo et moules Fromage de chèvre Clémentine	<u>Batavia</u> Tartiflette (PDT, reblochon lardon + sans porc Danette au caramel	Haricots Verts Bio Thon à la tomate <u>Cœur d'Ebly</u> <u>Petit Suisse</u> Muffin
07-mars	08-mars	10-mars	11-mars
<u>Salade de brocolis Bio</u> Sauté de veau au paprika 45 kg Riz <u>Vache qui rit Bio</u> Poire	<u>Salade de betteraves cuites</u> Quenelle 50 kg sc Aurore <u>Carottes vichy</u> Comporte pommes framboises	<u>Endives au bleu</u> Steak haché sauce moutarde <u>Petits pois</u> Banane Bio	Salade de pois chiches Beignets de calamar 60 kg <u>Choux fleurs</u> <u>Tomme</u> Kiwi
14-mars	15-mars	17-mars	18-mars
<u>Salade de riz</u> Emincé de dinde Poêlée cordiale <u>Mousse au chocolat</u>	<u>Salade composée au</u> Cœur d'artichaux <u>Tagliatelles aux légumes</u> Savoie yaourt nature Abricots secs	<u>Pizza au fromage</u> Boeuf bourguignon <u>Boulgour</u> Orange sanguine	Salade de carottes Dos de colin sc citron <u>Frites</u> <u>Camembert</u> Poire
21-mars	22-mars	24-mars	25-mars
<u>Taboulé</u> Rôti de porc + dinde aux olives Brocolis Bio <u>Gouda Bio</u> Kiwi	<u>Salade aux coeurs de palmier</u> Crêpe sarrasin au fromage et champignons Haricots verts Banane Bio	<u>Galettes tacos</u> Salade verte <u>Viande haché , maïs, tomates,</u> haricots rouges, poivrons Churros	Salade de tomates mozzarella Accras de morue <u>Purée</u> <u>Clémentine</u>
28-mars	29-mars	31-mars	01-avr
<u>Salade de courgettes</u> Tomate farcie Cœur d'Ebly <u>Kiri crème</u> Compote de fraises	<u>Salade PDT persillées</u> Omelette nature <u>Carottes vichy</u> Brie Pomme Royal Gala	<u>Choux rouge</u> Navarin d'agneau <u>Semoule</u> Verre de lait Ananas	Céleri rémoulade Dos de colin sc citron <u>Lentilles</u> <u>Petit Suisse</u> Fruit