

MENU DU MOIS DE MARS

DU 9 au 31 MARS 2020



DU
9
AU
13



DU
16
AU
20



DU
23
AU
27



DU
30
AU
31

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Surimi mayo Noix de jambon au miel et orange Riz basquaise Velouté fruit	Soupe tomate vermicelle Cannellonis bolognaise Salade verte gouda Pomme	Salade de tomates Mimosa Roti de veau petits légumes Coquillettes au fromage Fromage blanc sucré	Frou-Frou saumon fumé Œufs durs Gratin de choux fleur Camembert Banane
	Salade croquante au fromage et noix Tomates farcies Blé à l'étuvé Liégeois au chocolat	Velouté aux légumes Lasagnes végétarienne Salade verte Edam kiwi	Salade-tomates Pilons de poulets fermiers Pommes frites Yaourts aux fruits mixés	Salade croustons lardons Dos de cabillaud frits Brocolis au gratin Fromage Orange
	Rosette de Lyon Bœuf bourguignon Macaronis fromage St Paulin poire	Velouté de volaille aux légumes frits Petites saucisses ragout de lentilles Tarte aux pommes	Salade campagnarde Gésiers confits Rôti de bœuf Purée de Pommes de terres Yaourt nature BIO	Dés de betterave sucrière Risotto aux champignons et cèpes Babybel Compote de pomme
	Lentilles au thon Croque monsieur Salade verte 1/2 pêche chantilly ananas	Soupe de poisson crustacés Blanquette de veau à l'ancienne Pommes vapeur Flamby caramel		