

MENUS DU MOIS DE MARS 2023

L6	M7	M8	J9	V10
SOUPE DE LEGUMES ☺ CORDONS BLEUS* PETITS POIS COCKTAIL DE FRUITS ☺	SALADE/DES DE FROMAGE ☺ ☺ LASAGNES AUX LEGUMES ☺ YAOURT NATURE SUCRE BIO POMME	TOMATES AVOCATS JAMBON BLANC COQUILLETTES BIO DESSERT AU CHOIX	POTAGE ☺ RÔTI DE VEAU CAROTTES VICHY ☺ FROMAGE BIO / BISCUITS	SALADE COMPOSEE ☺ POISSON MEUNIERE* POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON
L13	M14	M15	J16	V17
MACEDOINE* ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS ☺ RIZ YAOURT NATURE SUCRE BIO	ROSETTE COLIN* SCE CITRON ☺ BLE BIO AU BEURRE CREME ANGLAISE MADELEINE	BOULGOUR BIO GOURMAND BROUILLADE D'OEUFS AU FROMAGE ☺ PIPERADE* DESSERT AU CHOIX	QUICHE ☺ POULET HARICOTS VERTS AU JUS ☺ FROMAGE BIO COMPOTE	SALADE COMPOSEE ☺ TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS ☺ SEMOULE FRUIT DE SAISON
L20	M21	M22	J23	V24
CAROTTES RAPEES ☺ SAUTE DE DINDE ☺ PUREE ☺ CHOU A LA CREME*	SOUPE ☺ POISSON BORDELAISE* HARICOT PLAT ☺ YAOURT AROMATISE BIO	PATE DE CAMPAGNE EMINCES DE BOEUF RÖSTI* DESSERT AU CHOIX	LENTILLES BIO EN SALADE PIZZA AU FROMAGE ☺ SALADE FRUIT DE SAISON	MORTADELLE LASAGNES BOLOGNAISE ☺ SALADE VERTE PANNA COTTA AU CARMEL ☺
L27	M28	M29	J30	V31
POTAGE ☺ STEAK HACHE* CHOU FLEUR GRATINE ☺ FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON	BETTERAVE CRÊPE AU FROMAGE* MACARONI BIO AU GRATIN ☺ FRUIT DE SAISON BISCUITS	SALADE VERTE NUGGETS DE POISSON* BLE BIO AU BEURRE DESSERT AU CHOIX	TABOULE ☺ RÔTI DE VEAU POEEE HARICOTS VERTS CHAMPIGNONS ☺ FROMAGE BLC BIO / COULIS FRUITS ROUGE	CELERI REMOULADE ☺ SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS BLANC BIO GATEAU ANNIVERSAIRE ☺

MENU SANS VIANDE

MENU A THEME

FAIT MAISON * PRODUITS SURGELES

VIANDES CARREFOUR VALENCE ET BOUCHERIE BIFFI

CANARD MAISON TÊTE

FRUITS ET LEGUMES FRAIS OU BIO DE SAISON FARDIN

BIO BIOCOOP