

Menus

Mars

	<u>13 au 17 mars</u>	<u>20 au 24 mars</u>	<u>27 au 31 mars</u>
<u>Lundi</u>	<p><u>Salade Sombrero</u> <u>Pâtes bolognaises #</u> Fromage * <u>Salade de fruits</u></p>	<p><u>Salade verte *</u> <u>Lasagnes de bœuf</u> Fromage blanc sur coulis *</p>	<p><u>Salade d'haricots verts #</u> <u>Chili con carne</u> Fromage * Fruit</p>
<u>Mardi</u>	<p><u>Blanquette de veau au lait de coco *</u> <u>Carottes et blé</u> Crème dessert chocolat # *</p>	<p><u>Escalope viennoise</u> <u>Duo d'haricots</u> Fromage * Pâtisserie</p>	<p><u>Salade de pépinettes au chèvre</u> <u>Flan de courgette</u> <u>Carottes *</u> Flamby #</p>
<u>Mercredi</u>	<p><u>Betteraves rouges</u> <u>Chipolatas de porc *</u> <u>Lentilles *</u> Fromage * Pâtisserie</p>	<p><u>Sauté de veau marengo *</u> <u>Pommes de terre sautées</u> Yaourt * Brioche</p>	<p>Nuggets plein filet <u>Haricots beurre</u> Fromage * Pâtisserie</p>
<u>Jeudi</u>	<p><u>Sauté de volaille *</u> <u>Purée de patates douces</u> <u>Compote #</u></p>	<p><u>Quiche aux légumes</u> <u>Aligot *</u> Fruit</p>	<p><u>Sauté de porc au caramel *</u> <u>Semoule</u> Fromage <u>Compote #</u></p>
<u>Vendredi</u>	<p><u>Œufs à la mayonnaise *</u> <u>Ratatouille niçoise #</u> Fromage * <u>Crumble poire chocolat</u></p>	<p>Fritons * Poisson sauce beurre blanc Gratin de chou-fleur # Compote #</p>	<p><u>Gratin de pommes de terre</u> <u>Poulet aux champignons</u> Pâtisserie</p>

Produits Locaux * / Produits Biologiques # / Produits fait maison



Menus susceptibles de changer selon approvisionnement

agrilocal15.fr

