



MENU MARS 2021



LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11 VEGETARIEN	VENREDI 12
endives à l'emmental sauté de bœuf VBF jardinière de légumes barre bretonne avec crème anglaise	macédoine de légumes poulet riz avec sa sauce fromage fruit	carottes râpées bœuf bourguignon VBF semoule compote	salade verte tartiflette (fromage et pomme de terre) cocktail de fruits	croque-monsieur poisson brocolis crème dessert
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENREDI 19
maïs vinaigrette cordon bleu haricots verts entremet	œuf mimosa pâtes bolognaises yaourt	fajitas au thon filet de dinde potatoes yaourt	carottes râpées paupiette de veau purée fromage compote	pâté de campagne poisson blé fromage fruit
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENREDI 26 VEGETARIEN
céleri rémoulade lasagne fromage compote	maquereau à la tomate poulet petits pois fromage salade de fruit	salade du pêcheur cordon bleu haricots verts gâteau au chocolat	tortis au thon sauce VPF ratatouille maison fruit	toast gratiné hachi salade mousse au chocolat
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31		
haricots verts/emmental couscous yaourt aromatisé	betteraves rouges escalope de dinde gratin de chou-fleur yaourt	salade verte tartiflette fruit		



Ces menus sont susceptibles de changer selon l'approvisionnement ou contrainte technique. Nous vous informons qu'il n'est pas proposé de plats de substitution excepté pour les enfants souffrant

Frais/Fait maison
Frais
Epicerie
Surgelé



