



## MENU DE MARS 2020

<b>Lundi 09 Mars 2020</b> Carottes râpées aux agrumes Poisson sauce vierge + Riz Emmental Compote pomme bio	<b>*Mardi 10 Mars 2020</b> Samoussa Légumes Lasagnes Végé aux légumes Salade Yaourt Bio	<b>Jeudi 12 Mars 2020</b> Betteraves Maïs Bourguignon Pommes de terre Vapeur Salade de fruits frais	<b>Vendredi 13 Mars 2020</b> Choux-fleurs râpé aux noix Cordon bleu Haricots verts et Beurre Fromage/ Riz au lait
<b>Lundi 16 Mars 2020</b> Pamplemousse en segments Sauté d'Agneau à la Citronnelle Semoule brunoise de légumes  Petit Suisse	<b>Mardi 17 Mars 2020</b> Potage de Légumes Poulet Rôti (label rouge) Frites  Fruits de saison	<b>Jeudi 19 Mars 2020</b> Céleri rémoulade Granny smith Filet de colin Dugléré Carottes Vichy Fromage Cheese cake citron	<b>*Vendredi 20 Mars 2020</b> Radis Beurre Gratin de pâtes aux légumes Fromage Fruits de saison
<b>Lundi 23 Mars 2020</b> Salade de copeaux de légumes, Feta Rôti de porc Légumes de saison Cookies Maison	<b>Mardi 24 Mars 2020</b> Rosette de Lyon Chaudrée Charentaise Salade +Tome de savoie Fruits de saison	<b>*Jeudi 26 Mars 2020</b> Concombre à la crème Risotto Brunoise de céleri + patate douce Salade Crème caramel	<b>Vendredi 27 Mars 2020</b> Dips de Légumes Sauté de Veau Marengo Pâtes Bio Ile flottante Maison
<b>Lundi 30 mars 2020</b> Artichaut à la Barigoule Sauté de Dinde provençale Pommes Dauphine Emmental Fruit frais	<b>*Mardi 31 Mars 2020</b> Salade tomates Saucisse de Toulouse Lentilles vertes Fromage Salade fruits frais	<b>*Jeudi 02 avril 2020</b> Œuf dur mimosa Curry choux fleurs pois chiche Semoule Saint Nectaire Fruits de saison	<b>Vendredi 03 avril 2020</b> Radis Noir Omelette Champignons Salade Fromage Yaourt bio

Cuisiné Maison  
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais  
Viande d'origine Française

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

\*Conformément à la loi Egalim menu végétarien