

MENU DE MARS 2021

Lundi 01 mars	mardi 02 mars	Jeudi 04 mars	Vendredi 05 mars
Céléri rémoulade Jambon blanc Gratin dauphinois Fruits	Salade d'endives Emmental + Jambon Steak haché Salsifis au jus Yaourt	Salade de tomates Poisson pané Tarte amandine aux poires	Betteraves Maïs Clafoutis carottes brocolis Salade Entremet framboise
Lundi 08 mars	mardi 09 mars	Jeudi 11 mars	Vendredi 12 mars
Feuilleté au fromage Cabillaud Crème de Tandoori Légumes Fruits	Macédoine Cheese burger Frites Petit Suisse	Caviar d'aubergines au curry Toast Tortellini bio tomates mozzarella Basilic Gâteau Breton Framboise	Rillettes Pâté de pommes de terre Salade de fruits
Lundi 15 mars	mardi 16 mars	Jeudi 18 mars	Vendredi 19 mars
Sardines à l'huile Hachis parmentier Salade Fromage blanc	Œuf dur mayonnaise Sauté de Veau Curry Gratin choux fleurs Crème au Vanille	Carottes râpées Gratin de Haricots rouge aux légumes et Blé Fruits	Samoussa légumes Filet de poisson Beurre blanc + riz Flan coco
Lundi 22 mars	mardi 23 mars	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
Salade Haricots verts gésiers confits Poisson Pané + Fondue de poireaux carottes pommes de Glace vanille fraise	Salade de pâtes au thon Saucisse + lentilles Yaourt	Champignons à la grecque Nuggets végé + frites + salade Cheese cake citron	Surimi mayonnaise Bourguignon + riz Fruit

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