



Menus pour la période Du 09 au 31 mars 2020

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars Menu végétarien
Potage Cuisse de pintade Petits pois cuisinés Fromage Fruit	Crudités Lasagnes à la bolognaise Petit suisse Fruit	Salade au jambon Poulet rôti Pommes sautées Fromage compote	Concombres Roti de porc Haricots blancs cuisinés Fromage Mini beignet	Salade de riz Oeufs Épinards cuisinés Yaourt Fruit
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars Menu végétarien	Vendredi 20 mars
Betteraves en dés Blanquette de volaille Riz pilaf Fromage Fruit	Taboulé Paupiette de veau Carottes vichy Fromage Fruit	Salade au saumon Confit de canard Pommes Sarladaise Fromage Fruit	Carottes râpées Couscous végétarien Fromage Salade de fruits	Saucisson Dés de poisson sauce safranée Légumes poêlés Petit suisse + Fruit
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars Menu végétarien	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Pâté Gratin de moules Poêlée de légumes Fromage Ananas	Choux rouge Rôti de veau Pommes sautées Yaourt	Taboulé Nuggets de blé Gratin choux fleur et brocolis Fromage Fruit	Céleri rémoulade Jambon braisé Flageolets Fromage Fruit	Velouté de potiron Faux filet Haricots verts Petit suisse Fruit
Lundi 30 mars	Mardi 31 mars			
Coleslaw Omelette aux pommes de terre Petit suisse Fruit	Tomates en salade Tagliatelles au saumon Fromage Pâtisserie			
VIANDE ORIGINE France et CEE Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements, tout en respectant l'équilibre nutritionnel			Produit BIO CIRCUIT COURT, LES FERMIERS LANDAIS	