


Menus du mois de Mars 2020

Scolaire 4 composants



	Du 2 au 6 Mars 2020	Du 9 au 13 Mars 2020	Du 16 au 20 Mars 2020	Du 23 au 27 Mars 2020
Lundi	Cordon bleu Sauce Tomate Pâtes Fromage Fruit de saison	Filet de la marée bonne femme Haricots verts – Pommes fondantes Fromage Tarte grillée aux pommes	Pennes au saumon Fromage Liégeois saveur chocolat	Salade comtoise (salade,jambon,gruyère) Filet de la marée à la fondue de poireaux crémée Riz Mousse chocolat
Mardi	Tomates vinaigrette Poisson sauce ciboulette Riz Chou vanille	Macédoine de légumes Lasagne Au gratin – salade Fruit de saison	VÉGÉTARIEN Œuf dur mayonnaise Steak végétarien sauce curry Jardinière de légumes Fruit de saison	Steak sauce ketchup Purée Fromage Fruit de saison
Mercredi				
Jeudi	VÉGÉTARIEN Céleri à la rémoulade Omelette A la Ratatouille – Semoule Yaourt fruité	VÉGÉTARIEN Friand au fromage Nuggets végétaux Petits pois carottes Yaourt sucré	Animation sucré-salé Toast chèvre miel Curry de dinde au lait de coco et ananas Riz Meringue chantilly au caramel beurre salé	 SAUTÉ À LA POËLE Salade mimosa Sauté de porc aux légumes croquants façon wok Nouilles Crêpe au sucre
Vendredi	Tarte fromage Bœuf Aux carottes Fruit de saison	Rôti de bœuf sauce brune Frites – salade Fromage Fruit de saison	Tomates vinaigrette Boulettes de bœuf Cœur de blé – Brunoise Millefeuille	VÉGÉTARIEN Carottes râpées Pizza fromage Liégeois saveur vanille

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

