










MENUS PREVUS POUR LA PERIODE : Du 2 Mars au 3 Avril 2020

Lundi 2 Mars	Lundi 9 Mars	Lundi 16 Mars	Lundi 23 Mars	Lundi 30 Mars
Pomelos  Rôti de porc (local) Julienne de légumes Crème aux œufs	Soupe de lentilles  Galopin de veau sauce roquefort Gratin de céleri Pommes vapeur Tarte aux poires ←	Menu choisi par BOURGEOIS Julie CM1 : Friand au fromage Saucisse de Toulouse Pomme duchesse Eclair à la crème pâtissière ←	Batavia surimi œufs cornichons Légumes ratatouille Fallafel Kiri Barre glacée ←	Laitue gésiers feta-tomates Saucisse (local) Haricots blancs Fruit de saison
Mardi 3 Mars	Mardi 10 Mars	Mardi 17 Mars	Mardi 24 Mars	Mardi 31 Mars
Croisillon emmental  Blanquette de veau (local) Légumes vapeur Compote de pomme 	Salade de haricots verts, thon Merguez- Chipolata (local) Poêlée champêtre Fruit de saison	Salade de riz Dos de colin sauce espagnole Gratin de brocolis aux amandes ← Glace ←	Kebab à composer Frites Fruit	Concombre œufs durs  Lasagnes épinards saumon Compote pomme banane 
Mercredi 4 Mars	Mercredi 11 Mars	Mercredi 18 Mars	Mercredi 25 Mars	Mercredi 1 ^{er} Avril
Potage Pâtes aux deux saumons Eclair vanille ←	Menu végétarien :  Œufs cocotte  Veggi bolo Tagliatelles Liégeois	Salade composée (tomates, oignons, thon, olives) Boulettes de bœuf maison aux épices Poêlée provençale Riz au lait	Salade niçoise Sauté de canard aux olives (local) Blé avec brunoise de légumes Yaourt fermier	Carottes râpées Tortis 3 couleurs à la carbonara Sunday ←
Jeudi 5 Mars	Jeudi 12 Mars	Jeudi 19 Mars	Jeudi 26 Mars	Jeudi 2 Avril
 Menu végétarien : Tomate mozzarella Gnocchi sauce crème oignons champignons frais Fruit biscuit ←	Endives feta lardons  Poulet basquaise (local) Frites maison Fromage blanc à la fraise	Potage potiron  Parmentier de canard (local) Flan caramel	Potage vermicelles Poulet rôti  (local) Haricots verts Fromage  Cannelé ←	Betterave et maïs Brandade de morue Yaourt brebis miel
Vendredi 6 Mars	Vendredi 13 Mars	Vendredi 20 Mars	Vendredi 27 Mars	Vendredi 3 Avril
Laitue mimolette croûtons Brochettes de dinde Haricots verts et haricots beurre Velouté aux fruits	Nems Gratin des océans ← Riz créole  Fondue de poireaux Ananas au sirop	Menu végétarien :  Salade mexicaine Ravioles aux légumes Beignet chocolat ←	Céleri rémoulade Sauté de porc au cidre  (local) Spaghetti Fruit de saison	 Menu végétarien : Veloute de chou-fleur Croustillant de soja Petits pois carotte au jus Danette caramel



En fonction des arrivages, les produits sont issus de l'agriculture biologique



BBC: Bleu, Blanc, Cœur

Menu végétarien

