



MENU



MOIS DE MARS 2022



Menu végétarien

<u>Lundi 27 février</u> Céleri vinaigrette Rôti de veau Haricots verts bio Gâteau	<u>Mardi 28 février</u> Betterave bio / cœur de palmier Gratin macaronis bechamel Salade verte Fruit	<u>Jeudi 24</u> Concombre vinaigrette Omelette tomate emmental Riz camargue bio Compote à la fraise	<u>Vendredi 3</u> Carottes râpées bio Poisson frais Petits pois bio Petits filous bio
---	--	---	---

Menu végétarien

<u>Lundi 6</u> Rosette Steack haché Coquillettes bio Yaourt vanille bio	<u>Mardi 7</u> Macédoine légumes Chipolata Semoule bio ratatouille Fromage bio / fruit	<u>Jeudi 9</u> Taboulé Lasagnes végétariennes Pêches au sirop	<u>Vendredi 10</u> Quiche 3 fromages Rôti de dinde Petits pois/carottes bio Mousse chocolat bio
---	--	---	---

Menu végétarien

<u>Lundi 13</u> Pâté de foie Rôti de porc Compote chaude Crêpe au sucre bio	<u>Mardi 14</u> Salade verte Boulettes de bœuf Frites Fruit	<u>Jeudi 16</u> Salade coleslaw <small>Escalope de blé sauce tomate</small> Fusillinis aux légumes Fromage blanc sucré	<u>Vendredi 17</u> Pomme de terre/thon Croque baby Trio de légumes bio Salade de fruits
---	---	--	---

Menu végétarien

<u>Lundi 20</u> Pizza Paupiette de veau Brocolis bio Compote à la banane	<u>Mardi 21</u> Feuilleté au fromage Emincé dinde curry doux Bougour bio Fruit	<u>Jeudi 23</u> Tomates bio/mozzarella Croque végétal/emmental Salsifis en gratin Gâteau	<u>Vendredi 24</u> Salade de riz Estoufado bœuf Carottes rondelles Yaourt aromatisé
--	--	--	---

Menu végétarien

<u>Lundi 27 février</u> Saucisson à l'aïl Rosbeef Pâtes bio Fruit	<u>Mardi 28 février</u> Quiche lorraine Saucisse grillée Haricots blancs bio Liégeois vanille bio	<u>Jeudi 30</u> Salade Marco Polo Nuggets de blé <small>Jeunes carottes persillées bio</small> Ananas au sirop	<u>Vendredi 31</u> Rillettes de thon <small>Brochette de volaille/merguez</small> Purée Roulé à la fraise
---	---	--	---

Toutes les viandes servies à la cantine sont certifiées d'origine française.