



Menus du mois de Mars 2018



(Menus réalisés par une diététicienne d'APPRO-VISION, diplômée d'état)

Lundi 5 mars	Mardi 6 mars	Jeudi 8 mars	Vendredi 9 mars
Mélange croquant de salade Émincé de poulet Panaché de choux-fleurs Tomme blanc Cocktail de fruits de saison	Endive sauce gribiche Sauté d'agneau Purée Fromage blanc nature portion Flan pâtissier	Potage aux choix Rôti de porc à la sauge Frite P'tit louis Pomme	Carotte râpée aux amandes Sélection du poissonnier Boulgour Port salut Bâtonnet glacé vanille
Lundi 12 mars	Mardi 13 mars	Jeudi 15 mars	Vendredi 16 mars
Soupe de légumes Jambon blanc Macaroni à l'ancienne Yaourt sucré BIO Orange	Salade de betterave Bœuf bourguignon Carotte Carré fondu Flan nappé caramel	Feuilleté chèvre chaud Escalope de volaille à l'ancienne Navet / haricot vert Gouda portion Nage d'ananas	Avocat vinaigrette Filet de carrelet sauce crustacés Riz Babybel Semoule
Lundi 19 mars	Mardi 20 mars	Jeudi 22 mars	Vendredi 23 mars
Œuf dur mimosa Filet de poulet au romarin Grain de blé à la tomate P'tit louis Liégeois de fruits	Mâche vitaminée noix et morceaux d'orange Filet mignon de porc Fondue de poireaux / Petit pois Brie Crème aux œufs saveur vanille	Soupe de poireaux Veau marenco Semoule Yaourt saveur vanille BIO Salade de fruits	Radis Médaillon de merlu aux crevettes Jardinière de légumes Mimolette Muffin tout chocolat
Lundi 26 mars	Mardi 27 mars	Jeudi 29 mars	Vendredi 30 mars
Macédoine de légumes Boulettes de bœuf Macaroni Fourme d'Ambert AOP Poire	Velouté de potimarron Palette à la diable Lentille Bûche du Pilat Fruit au sirop	Friand au fromage Cuisse de poulet à l'estragon Brocolis Tartare aux noix Banane	Maquereau à la tomate Filet de hoki Epinard à la crème Petit suisse Gâteau

Produit de saison