

Bon appétit !

Le menu du mois de Mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de pomme de terre Sauté de dinde Brocolis Yaourt Fruit 01 Pain au lait/Barre chocolat	Carottes râpées Filet de merlu* Riz Petit suisse Fruit 02 Fruit au sirop/Biscuit	Salade endives/emmental Steak de veau Haricots verts Eclair au chocolat 03 Fromage blanc/Fruit
Tarte saumon/ciboulette Sauté de porc Poêlée bretonne Tartare Fruit 06 Brioche/Barre chocolat/Lait	Potage tomate/vermicelle Rôti de dinde Pomme de terre boulangère Petit suisse Fruit 07 Beignet/Jus de fruit	Concombre Omelette aux fines herbes Salade verte Samos Gâteau basque 08 Yaourt/Fruit	Céleri rémoulade Sauté de bœuf Farfalles Mousse abricot et pêche 09 Pain/Confiture/Lait	Duo de saucissons Saumon à l'oseille Epinards P'ti Louis Fruit 10 Compote/Cake marbrée
Salade de mâche au bleu Escalope de dinde Riz Compote Gâteau éventail 13 Yaourt/Fruit	Terrine emmental/thon Emincé de veau Tortis Petit suisse aromatisé Fruit 14 Pain/Nutella/Jus de fruit	Salade coleslaw Croque-Monsieur Salade verte Vache qui rit Flan vanille nappé caramel 15 Fruit/Fromage blanc	Salade cœur de palmier Goulash Pomme de terre Saint-Moret Fruit 16 Yaourt à boire/Biscuit	Salade strasbourgeoise Poisson pané Ratatouille Pot de crème spéculoos Gaufrette 17 Pain/Beurre/Fruit
Betteraves persillées Haut de cuisse de poulet Haricots verts Fol épi Riz au lait 20 Barre bretonne/Crème anglaise	Tomate ciboulette Tartiflette Salade verte Fruits au sirop 21 Compote/Biscuit	Salade de perles au thym Paupiette de veau Poêlée de légumes Crème chocolat 22 Fruit/Biscuit	Taboulé Filet de poissons* Chou-Fleur Moelleux pommes/caramel 23 Petit suisse/Fruit	Salade de chou fromagère Steak haché Coquillettes Yaourt Fruit 24 Choco BN/Lait
Radis beurre Sauté de porc Blé Panna cotta Coulis de fruits rouges 27 Beignet/Jus de fruit	Concombre/Fêta Fish and chips (poisson-frites) Yaourt aromatisé Fruit 28 Pain/Confiture/Lait	Tomate ciboulette Tartiflette Salade verte Fruits au sirop 29 Compote/Biscuit		

*Poisson frais

Légumes et fruits de saison

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.

Produit issue de la filière Bleu Blanc Cœur



Sur ton plateau tu dois avoir

-1 portion de viande ou poisson ou œuf

-1 fruit ou 1 légume

-1 portion de féculent

-1 laitage ou fromage

- du pain et de l'eau à volonté