

MENUS MARS 2020

	Semaine du 1 au 5 mars 2021	Semaine du 8 au 12 mars 2021
LUNDI	Choux composé <i>Betterave</i> Raviolis à l'Italienne Fromage blanc nature et sucre <i>Tomme noire</i> Fruit frais de saison <i>Fruit frais</i>	Œufs durs mayonnaise <i>Sardine à l'huile d'olive et citron</i> Lasagnes de légumes Saint Paulin <i>Fromage blanc aromatisé</i> Fruit frais de saison <i>Fruits frais</i>
MARDI	Champignons de paris frais à la vinaigrette <i>Pamplemousse au sucre</i> Sauté de veau aux olives Haricots verts et pomme de terre Emmental <i>Yaourt nature sucré</i> Moelleux aux citron <i>Fruit frais</i>	Velouté de légumes <i>Betteraves vinaigrette</i> Chipolata Lentilles aux carottes Yaourt aromatisé <i>Bonbel</i> Banane sauce chocolat <i>Fruits frais</i>
MERCREDI	Salade mixte Omelette nature Julienne de légumes Yaourt aromatisé Gâteaux sec	Pamplemousse au sucre Filet hoki au citron Riz créole Camembert Cocktail de fruits au sirop
JEUDI	Betterave <i>Salade verte, maïs, fromage</i> cuisse poulet rôti Pomme sautée Chanteneige <i>Yaourt aromatisé</i> Compote de pomme <i>Fruit frais</i>	Concombre à la crème <i>Avocat vinaigrette</i> Couscous au mouton Semoule légumes couscous Gouda <i>Vache qui rit</i> Chou vanille <i>Fruits frais</i>
VENDREDI	Carotte et céleri râpés mayonnaise <i>radis crocq sel</i> Cubes de saumon aux petit légumes Riz créole Mimolette <i>Gouda</i> Crème dessert vanille <i>Fruit frais</i>	Crêpe au fromage <i>Salade mexicaine</i> Filet de colin meunière Purée de potiron Petits suisses natures sucrés <i>Samos</i> Fruit frais de saison <i>Fruits frais</i>