

MENU DU MOIS DE MARS 2012

DATES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du lundi 27 au vendredi 2	Radis beurre Filet de Lieu (sauce crème) Spaghettis Petit moulé Compote de pomme	Pâté en croûte de volaille Carbonnade de bœuf Haricots beurre persillés Mimolette Banane	Betteraves mimosa Paupiette de veau (sauce tomate) Potatoes et ketchup Edam Ananas	Tomates vinaigrette Poisson pané et citron Carottes persillées Petit suisse arôme Cake aux pépites de chocolat	Potage Dubarry Rôti de porc Petits pois Chaource Pomme
Du lundi 5 au vendredi 9	Taboulé Salade de lentilles Nuggets de volaille Haricots verts persillés Carottes vichy Cœur cendré / Tomme noire Kiwi	Tomates vinaigrette Normandin de veau (sauce poivre) Gratin de choux fleurs Gratin de salsifis Samos / Vache qui rit Moelleux aux noisettes	Salade verte croûtons et emmental Lasagne bolognaise Yaourt nature Poire	Concombre vinaigrette Filet de Hoki Riz à la tomate Blé à la tomate Fromage ovale / Coulommiers Mousse au chocolat Crème dessert caramel	Potage courgettes fripons Petit salé Lentilles Fromage blanc arôme Yaourt arôme Orange
Du lundi 12 au vendredi 16	Friand au fromage Veau marengo Courgettes persillées Haricots beurre persillés Emmental / Edam Pomme	MENU ANTILLAIS Assiette de crudités et accra de morue Colombo de poulet Patates douces Yaourt à la vanille Salade de fruits Acapulco	Salade du pêcheur Sauté de bœuf (sauce aux champignons) Gratin de brocolis Raclette Ananas	Endives vinaigrette Radis beurre Cassolette de poisson (sauce dieppoise) Blé / Coquillettes Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes Eclair au chocolat / Eclair au café	Concombre vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Couscous boulettes merguez Semoule Brie Bûche mélangée de chèvre Banane
Du lundi 19 au vendredi 23	Oeuf mayonnaise Grillade de porc (sauce au curry) Petits pois aux oignons Carottes rondelles Tomme noire / Comté Poire	Tomates mimosa Navarin d'agneau Jardinière de légumes Haricots verts persillés Yaourt nature / Yaourt arôme Gâteau basque (Gâteau d'anniversaire)	Potage de légumes Tomates farcies Riz Camembert Kiwi	Carottes râpées aux pommes Céleri aux pommes Filet de lieu (sauce citron) Torsades et gruyère râpé Cœur cendré Gouda Liégeois chocolat Flan nappé caramel	Concombre et maïs Choux rouges et maïs Rôti de dinde (sauce chasseur) Choux fleurs et PDT Brocolis et PDT Petit suisse arôme Petit suisse nature Orange
Du lundi 26 au vendredi 30	Radis beurre / Pomelos sucré Filet de colin (sauce ciboulette) Blé / Semoule Vache qui rit / Samos Compote de pomme Compote pomme fraise	Pâté de foie et cornichons Bœuf mode Jeunes carottes Courgettes persillées Edam / Emmental Banane	Salade Niçoise Boulette de bœuf (sauce tomate) Petits pois aux oignons Chaource Salade de fruits	Salade iceberg et croûtons Concombre et maïs vinaigrette Filet de poisson meunière Haricots beurre persillés Epinards et pommes de terre Yaourt arôme / Yaourt nature Roulé à la fraise	Betteraves vinaigrette Choux fleurs vinaigrette Pâtes à la Carbonnara Fromage blanc arôme Fromage blanc nature Pomme



En caractères gras, les produits issus de l'agriculture biologique