

MENUS



MARS 2019

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Du 04/03
au 08/03

Thon macédoine mayo*
Rôti de bœuf Bio
Haricot vert
Crème dessert

Vermicelle à la tomate*
Saucisse local
Flageolet
Fromage Bio
Kiwi Bio

Tartelettes oignons et chèvre*
Escalope milanaise*
Purée de lentilles corail et carottes bio*
Gratin d'agrumes au miel*

Salade verte Bio
Choucroute garnie*
Fromage Bio
Bananes Bio

Velouté de légumes Bio*
Poisson*
Riz Bio
Gâteaux*

Du 11/03
au 15/03

Salade landaise*
Axoa de veau Bio*
Sauté de pomme de terre Bio*
Gâteau basque

Feuilleté aux fromages
Côtes de porc Bio
Haricot vert
Clémentines Bio

Potage de légumes Bio*
Chili con carne*
Beignets aux pommes

Carotte râpée Bio*
Steak haché frais
Frites
Yaourt vanille Bio

Pâté Bio cornichon
Poisson*
Chou romanesco Bio
Orange Bio



Du 18/03
au 22/03

Salade verte Bio
Tartiflette*
ananas

Velouté dubarry*
Poulet Rôti local*
Haricot beurre
Semoule au lait Bio*

Œuf bio mayo
Pizza*
Pommes fondantes aux mascarpone*

Avocat crevettes sauce cocktail*
Omelette Bio garnie*
Fromage blanc Bio

Saucisson beurre
Pavé de saumon*
Endives béchamel*
Bananes Bio

Du 25/03
au 29/03

Velouté poireau
pomme de terre Bio*
Chou braisé à la tomate et à la viande*
Pommes Bio

Betteraves Bio
Blanquette de volaille*
Pâtes Bio
Crème dessert

Sardines
Poisson frais*
Gratin de chou fleur Bio*
Compote Bio

Salade verte dés de fromage
Parmentier de canard*
Poires Bio

Radis beurre
Gratin de fruits de mer*
Quinoa Bio
Petit suisse sucrés Bio

* Fruits de saison : pommes, ananas, poires, bananes, raisin,

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.

