


Menus mois de MARS 2022

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine Du 01 au 04		Crêpe au fromage Blanc de poulet Gratin P de T / Courgettes Fruit		Betterave Steak haché Pates artisanales Fromage bio - Salade de fruit	Salade composée Quiche aux légumes Petit Suisse Compote
2ème semaine Du 07 au 11	Salade de blé Chipolatas Carotte Vichy Fromage - Fruit	Asperge Paupiette de veau Riz Fromage blanc - Compote		Concombre - Haricots rouge vinaigrette Poisson meunière Haricots vert Eclair au chocolat	Salade de lentilles Hachis parmentier végétal Fromage Fruit
3ème semaine du 14 au 18	Carottes rapées Sauté de poulet Semoule Fromage bio - Compote artisanale	Salade verte Omelette P de Terre Fromage Mousse au chocolat		Pamplemousse Poisson sauce au beurre Riz - Champignon Fromage blanc sucré - Pomme cuite	Haricots verts en salade Boulette de bœuf Spaghetti à la tomate Fromage rapée - Fruit
4ème semaine du 21 au 25	Coleslaw Nuggets de fromage Boulghour Compote artisanale fraise	Macédoine vinaigrette Roti de porc Pomme de terre sautées Yaourt bio nature sucré - Fruit		Thon - Maïs vinaigrette Chausson bolognaise Haricot beurre Fromage bio	Choux rouge Escalope de dinde Blé Petit Suisse nature sucré - Compote artisanale
5ème semaine du 28 au 31	Champignons à la grecques Dés de saumon Semoule Fromage bio - Fruit	Salade de tomate Poulet P de Terre / Ratatouille Liegeois vanille		Salade verte Saucisse artisanale Pates artisanales Yaourt au citron artisanal	

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

Menu Local

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu Blanc Cœur

Origine viande : Union Européenne

Traçabilité en cuisine

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis
Validés par Céline Drouart - Diététicienne-Nutritionniste