



Mars

Menus du 26 février au 6 avril

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 26 au 2 mars	Taboulé concombres Cordon bleu Jardinière de légumes Clémentine	Betteraves rouges aux pommes Saucisse de Toulouse * (frais) Mogettes de vendée (label rouge) salade Crème caramel au beurre salé	Céléris maïs Cuisse de pintade * (frais) Choux pomme de terre à la crème Camembert Banane	Rillettes de poulet Filet de dorade Ratatouille - riz Yaourt vanille
du 5 au 9 mars	Salade d'endives - œuf dur Lapin* en gibelotte Haricots beurre Semoule au lait	Macédoine de légumes Filet de cabillaud pané Brocolis Fromage blanc	Maquereau sauce moutarde Suprême de poulet* Purée de pois cassés Kiri Kiwi	Velouté de tomates croutons Rôti de dinde* # Purée de panais Chèvre Compote de pommes
du 12 au 16 mars	Pâté de foie Filet de poisson frais Fondue de poireaux - blé Comté Banane	Sardine beurre Paupiette de veau melon * (frais) Petits pois Petits Suisse	Concombres ciboulette Sauté de coq * en sauce Champignons - salsifis Emmental Clémenville	Carottes râpées Emincé de bœuf provençale * (frais) Coquillettes sauce tomates Yaourt nature sucré
du 19 au 23 mars	Céléris rémoulade Sot l'y laisse de dinde * Légumes à couscous - semoule Fromage Compote pommes - bananes	Radis beurre Steack haché * Frites Fromage blanc	Pâté de lapin * Saucisse # Lentilles paysannes Yaourt aux fruits rouges	Choux-fleur emmental jambon Brandade de morue Salade Crème au chocolat
du 26 au 30 mars	Macédoine de légumes au thon Filet de Flétan * Epinards gratinés Banane	Salade de blé - surimis - cornichons Suprême de poulet* Poêlée de légumes Fromage Pomme	Betteraves rouges aux noix Spaghettis bolognaise gratinés * Flan vanille	Friand au fromage Boulette de soja tomates basilic Poêlée de quinoa Compote tous fruits
du 2 au 6 avril		Carottes râpées Jarret d'agneau* au thym Flageolets - salade Cocktail de fruits - brioche	Taboulé Roti de porc * # Haricots verts bio Yaourt au citron	REPAS ITALIEN Pizza mozzarella salade Lasagnes chèvre épinards Glace napolitaine

Les menus peuvent être modifiés en fonction des sorties des enfants * viande d'origine Française
Les yaourts et fromages blancs proviennent de la Bazinière - la charcuterie (#) de la Rosette des prés
et les fruits et filets de poisson frais de chez Bruno GEFARD