

MENUS DU MOIS DE MARS 2019

					vendredi, 1 mars 2019
					Potage aux légumes Pavé de poisson à la provençale Riz Yaourt pulpé
lundi, 4 mars 2019	mardi, 5 mars 2019	mercredi, 6 mars 2019	jeudi, 7 mars 2019	vendredi, 8 mars 2019	
Escalope de volaille, Vallée d'Auge	 MARDI GRAS	Carbonnade de bœuf flamande	Potage poireaux, pommes de terre	Marmite de poisson, p'tits légumes et safran	
Tortellinis ricotta, épinards	Concombres	Pissaladière au thon	Rougail de boulettes végétales	Beignets de brocolis	
Printanière de légumes	Steak haché, sauce tomate	Pommes rissolées	Riz	Mimolette	
Saint Paulin	Steak végétal 	Saint Nectaire	Fruit de saison	Yaourt sucré	
Petit suisse aromatisé	Pâtes 	Yaourt aromatisé		Cake saveur d'orange	
Compote de pommes	Fromage frais nature + sucre	Crème dessert chocolat			
lundi, 11 mars 2019	mardi, 12 mars 2019	mercredi, 13 mars 2019	jeudi, 14 mars 2019	vendredi, 15 mars 2019	
	Nuggets de blé, ketchup	Tomates vinaigrette	OCEANIE	Poisson pané	
	Haricots verts	Œufs durs mayonnaise	Salade Océane	Purée d'épinards	
Betteraves vinaigrette	Yaourt mixé fraises	Chipolatas/saucisse de volaille	Aiguillette de volaille micronésienne	Cantadou	
Boulettes de bœuf, sauce tomate	Edam	Tarte au fromage	Omelette	Yaourt aromatisé	
Lasagnes au saumon	Sablés des Flandres	Coquillettes	Semoule	Cocktail de fruits	
Pâtes		Compote de pomme/abricot	Gâteau carré lait de coco		
Fruit de saison					
lundi, 18 mars 2019	mardi, 19 mars 2019	mercredi, 20 mars 2019	jeudi, 21 mars 2019	vendredi, 22 mars 2019	
Jambon grill, sauce charcutière	Carottes râpées	PRINTEMPS	Concombres	Beignets de calamars, Ketchup	
Jambon de volaille, sauce charcutière	Steak haché, sauce tomate	Salade de pâtes au thon	Tomate	Purée Crécy (carottes)	
Bouchée aux fruits de mer, sauce vermouth	Boulettes végétales	Mousse de canard	Couscous (merguez, poulet)	Bûchette de lait mélange	
Macaronis	Purée	Poulet rôti, crumble d'ail	Couscous de poisson	Suisse sucré	
Edam	Crème dessert chocolat	 Nuggets de poisson	Semoule	Eclair vanille	
Suisse aromatisé		 Poêlée de ratatouille	Fruit de saison		
Compote pomme, framboise		Yaourt pulpé			
lundi, 25 mars 2019	mardi, 26 mars 2019	mercredi, 27 mars 2019	jeudi, 28 mars 2019	vendredi, 29 mars 2019	
	Salade basque	Poularde au Muscadet	Rôti de bœuf froid, mayonnaise	Crêpe au fromage	
	Carottes râpées	Gratin de pâtes au thon	Boulettes végétales, sauce tomate	Dos de colin, sauce safranée	
Nuggets de volaille	Paupiette de veau, sauce forestière	Macaronis	Purée	Chou fleur persillé	
Poisson pané	Paupiette de poisson	Tome Grise	Camembert	Fruit de saison	
Coquillettes	Haricots verts	Yaourt aromatisé	Suisse sucré		
Gouda	Fruit de saison	Muffin pépites au chocolat	Gâteau aux pommes		
Nappé caramel					

Plat menus sans viande

Entrée exclusivement au self primaire

Salade Océane : salade, concombres, tomates, saumon, sauce soja et citron

Micronésienne : curcuma, basilic, tomate et citron

Salade basque : pommes de terre, tomate et thon