



Menu MARS

Lundi 4

Pâté landais – Lasagne bolognaise - **Compote**

Mardi 5

Soupe de légumes – Cordon bleu Haricots verts - Kiwi

Jeudi 7

Carottes râpées – Risotto au **poulet** - Glace

Vendredi 8

Avocat vinaigrette – Filet de colin brocoli – Crème à la vanille

Lundi 11

Betterave – Croziflette - Orange

Mardi 12

Friand au fromage – Sot l'y laisse de dinde – Ratatouille - Poire

Jeudi 14

Iceberg – Brandade de morue – Ananas au sirop

Vendredi 15

Radis beurre – Boulettes d'agneau – Flageolets – Yaourt nature

Lundi 18

Soupe aux vermicelles – Escalope panée salsifis - Fromage

Mardi 19

Salade de tomates – Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur – Yaourt aromatisé

Jeudi 21

Crêpe au fromage – Sauté de **porc** aux pruneaux carottes - **Banane**

Vendredi 22

Céleri rémoulade – Médaillon de merlu beignet de chou-fleur – Liégeois chocolat

Lundi 25

Concombre vinaigrette – **Saucisses** lentilles – Petit suisse

Mardi 26

Taboulé – Fricadelle au bœuf – Flan de **courgette** - Pomme

Jeudi 28

Quiche lorraine – Roti de dinde – Garniture de légumes – Mousse au café

Vendredi 29

Chou rouge – Gratin de fruits de mer – Ebly – **Yaourt citron**

Local

Bio

Ce menu peut exceptionnellement être modifié en raison de problèmes de livraison.