



MENU MARS 2020

					Pôle enfance
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	02-mars	03-mars	04-mars	05-mars	06-mars
Du 02 au 06 mars	Radis noir Chili Riz Fromage / Fruit	Carotte râpée à la féta Poisson Choux fleur et Pomme de Terre Tarte aux pommes	Choux rouge Escalope de dinde Haricot vert Crème au chocolat	Cervelas Paupiette de veau Poêlée de légumes Fromage blanc	Soupe aux lettres Omelette au fromage Salade Verre de lait / Banane
Semaine 2	09-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Du 09 au 13 mars	Carotte râpée Rôti de porc Petits pois Pomme	Céleri mayonnaise, maïs, et lardons Sauté de veau Haricot vert, pomme de terre Yaourt nature Bio	Potage Pâte carbonara Fromage / Fruit	Radis noir Bourguignon Navet, carotte, poireaux Comté AOP / Compote de pommes Bio	Avocat Poisson Riz à la crème Crème chocolat
Semaine 3	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Du 16 au 20 mars	Salade orange / pamplemousse Rognon madère Riz Yaourt nature	Crème de choux fleur à la mimolette Brandade de poisson Légumes Fromage AOP / Banane	Couscous Compote	Salade de choux blanc aux pommes Escalope viennoise Gratin dauphinois et choux de bruxelles Fromage blanc	Poireau vinaigrette Stack végétal Frites Fromage / Salade de fruits
Semaine 4	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Du 23 au 27 mars	Carotte râpée Saucisse aux choux Lentilles Verre de lait / Gâteau maison	Paëlla poulet Yaourt nature Bio Biscuit	Radis noir au beurre Cordon bleu Petits pois carottes Fromage / Gâteau au yaourt	Potage Hachi végétarien Salade verte Tomme des pyrénées / Fruit	Céleri rémoulade Saumon grillé au four Boulgour à la mexicaine Fruit
Semaine 4	30-mars	31-mars			
Du 30 au 31 mars	Potage Cassoulet maison Fromage blanc	Poule au pot Riz Fromage / Fruit			



Viande d'origine française



Légume BIO



Poisson d'origine français

