





## MENUS MARS 2023

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 6/03 AU 10/03	Avocat vinaigrette Rôti de veau (PL) Gratin de chou fleur (FM) Fromage (PL) Fromage blanc confiture	Salade de pâtes (FM) Poisson Carotte au four Panacotta (FM)	Potage (FM) Cuisse de poulet Purée (FM) Petit suisse Fruit	Mais vinaigrette Pizza (FM) Salade (PL) Marbré (FM)
DU 13/03 AU 17/03 	Betterave Rôti de porc Salsifis (FM) Fromage (PL) Fruit	Potage Poisson pané Pâtes Fromage (PL) Compote	Friand au fromage (FM) Chili con carné (FM) Yaourt Fruit	<b>Saint Patrick</b> Brocolis Pie bœuf Irlandais Purée colcannon Pomme verte
DU 20/03 AU 24/03	Salade verte thon maïs (FM) Blé carbonara (FM) Petit suisse confiture Fruit	Carotte râpé (FM) Jambon blanc (PL) Frite Yaourt	<u>Mars BLEU</u> Œuf dur mayonnaise bleu Poisson sauce au bleu Riz bleu Gâteau au yaourt bleu(FM)	Potage (FM) Escalope de veau Poêlé de légumes Fromage (PL) Fruit
DU 27/03 AU 31/03	Salade de lentille (FM) Sauté de bœuf (FM) Patate douce Fruit	<b>Menu végétarien</b> Poireau vinaigrette Pâté de pomme de terre Salade (PL) Fromage (PL)	Potage (FM) Blanquette de poisson (FM) Haricot vert Semoule au lait (FM)	Chou-fleur vinaigrette Cordon bleu Petit pois Yaourt
	<u>Légende</u>			
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grands plaisir de nos petits !			
	Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.			