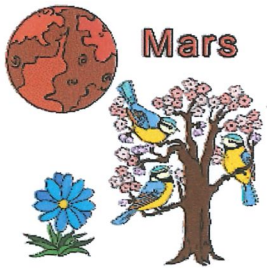
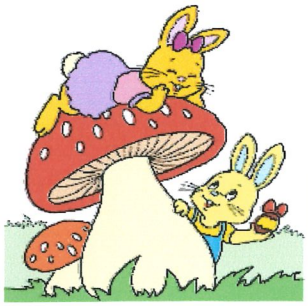
MENUS DU MOIS DE MARS 2017

		**Jeudi 02** Concombres vinaigrette Paupiette de veau Petits pois carottes Petits filous	**Vendredi 03** Salade coleslaw Jambon braisé Tortis St moret Kiwi
Lundi 06 Carottes râpées Tartiflette Batavia Yaourt nature bio	**Mardi 07** Pommes de terre au magret de canard et pommes Steak haché Poêlée de légumes Camembert Pomme	**Jeudi 09** Pâté de foie Dos de cabillaud Riz Emmental Glace vanille/chocolat	**Vendredi 10** Taboulé Rôti de dinde Carottes braisées Petit suisse nature Poire
Lundi 13 Salade d'endives Suprême de poulet Frites Kiri Compote de pommes	**Mardi 14** Salade de riz à la niçoise Dos de cabillaud Ratatouille Tome blanche Banane	**Jeudi 16** Betteraves rouges Saucisses grillées Lentilles Fromage blanc nature	**Vendredi 17** Carottes/céleri Hachis parmentier Batavia Camembert Pomme
Lundi 20 Radis Spaghetti bolognaise Feuille de chêne rouge St Nectaire Banane	**Mardi 21** Tomates Escalope de dinde Purée Yaourt nature bio	**Jeudi 23** Pâté de campagne Pavé de saumon Épinards branches Brie Salade de fruits	**Vendredi 24** Pomme de terre vinaigrette Bourguignon Carotts braiséese Fromage blanc fruité
Lundi 27 Macédoine de légumes Pizza jambon/fromage Batavia Boursin Pomme	**Mardi 28** Salade gourmande Gigot d'agneau Flageolets/haricots verts Yaourt fruité bio	**Jeudi 30** Céleri rémoulade Dos de cabillaud Gratin de courgettes au chèvre Emmental Poire	**Vendredi 31** Betteraves rouges Poulet à l'indienne Riz Carré frais Gâteau au chocolat

Fruits et légumes cuits Viandes Oeufs Poissons Produits laitiers

Produits élaborés et Féculents Fruits et Légumes crus