



MENUS MOIS DE MARS 2020

LUNDI 02 Crème de champignons / Salade verte Spaghettis bolognaise aux petits légumes Compote de fruits et gâteau sec	MARDI 03 Salade bar Filet de colin à la sauce hollandaise / Ebly / Fondue de poireaux Fruit frais de saison	JEUDI 05 Salade bar Poêlée de céréales et lentilles corail bio / Œufs durs et sauce tomate Entremet à l'abricot ou à la banane	VENDREDI 06 Salade bar Poulet rôti / Frites / Haricots verts Petit suisse aromatisé Cookies
LUNDI 09 Salade bar Nuggets à l'emmental / Petits pois/carottes Danette chocolat ou vanille Gâteau sec	MARDI 10 Consommé de tomates Emincé de bœuf à lacoriandre /Pâtes / Poêlée niçoise Ile flottante	JEUDI 12 Salade bar Baeckeoffe Munster Fruits au sirop	VENDREDI 13 Salade bar Poisson sauce Glénan /Pommes persillées / Poêlée de 3 choux Muffin
LUNDI 16 Tartine du pêcheur Bœuf bourguignon / Ebly / Carottes sautées Compote	MARDI 17 Salade bar Brochettes de volaille sauce barbecue / Pommes de terre campagnardes / Haricots plat Yaourt aromatisé	JEUDI 19 Salade bar Pavé de colin à la bordelaise / Pâtes au pesto vert Tiramisu / Charlotte à la fraise	VENDREDI 20 Soupe de légumes Tomates ou courgettes farcies veggie / Riz / Sauce tomate Fruit frais de saison
LUNDI 23 Salade bar Navarin d'agneau / Gratin dauphinois Tartelette feuilletée abricot	MARDI 24 Soupe de potiron P'tit colin sauce crustacés / Ciboulette / Mélange de céréales Fruit frais de saison	JEUDI 26 Salade bar Lasagnes napolitaines Tropézienne / Tarte aux prunes streusel	VENDREDI 27 Salade bar Couscous Liégeois vanille ou chocolat

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximités.

La Gestionnaire
Joëlle RIBON

La Principale
Sandrine THOURON