



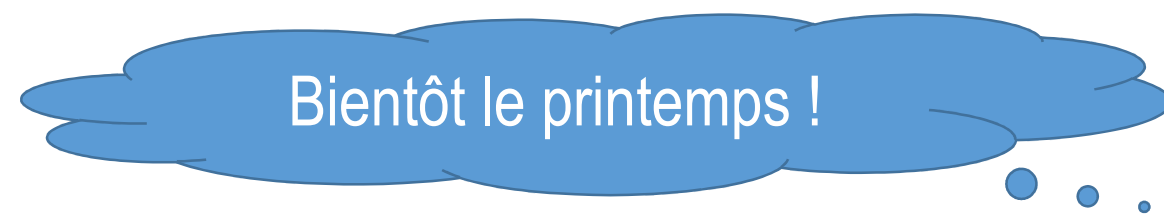
# MENUS CANTINE SCOLAIRE MUNICIPALE

## MOIS DE Mars 2019

(Sous réserve de modification en raison des impératifs de livraison)



# Mars



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 4 Mars au 8 Mars</b>	Carottes râpées Cuisse de poulet Semoule Saint Nectaire Fruits au sirop	Œuf mayonnaise Rôti de porc fermier Purée pommes de terre Yaourt aux fruits Bugnes	Salade verte bleu, noix Spaghettis Bolognaise Panna cota Aux fruits rouges	Quiche Lorraine Terrine de poisson Haricots verts Fromage portion Banane	Céleri rémoulade Navarin d'agneau Riz créole Comté Brownies
<b>Semaine du 11 Mars au 15 Mars</b>	Salade de pdt harengs Sauté de porc pruneaux Choux fleurs Yaourt nature Clémentine	Salade d'endives emmental Steak haché au bleu Pommes frites  Crumble aux pommes	Velouté de légumes Filet de poisson meunière Épinards Fourme Banane	Choux chinois en salade Rôti de dindonneau Coquillettes  Crème brûlée	Tartine mozzarella Saucisse Pommes Dauphine  Fromage blanc aux fruits
<b>Semaine du 18 Mars au 22 Mars</b>	Asperges sauce mousseline Bœuf provençal Riz pilaf Emmental Entremet aux fruits frais	Pâté de campagne Bio Saucisse de saumon Bio Gratin de potiron Bio Tomme bio Pomme bio	Salade de lentilles Escalope de volaille panée Purée de carottes Fromage portion Tarte aux poires	Betteraves en vinaigrette Côte de porc charcutière Petits pois Brie Kiwi	Salade verte Lasagnes Bolognaise Yaourt sucré Tuiles amandes
<b>Semaine du 25 Mars au 29 Mars</b>	Salade de perles au chorizo Poisson pané maison Brocolis Fourme Compote maison	Taboulé maison Rôti de bœuf Gratin de butternuts Fromage portion Clémentine	Salade verte Pâté aux pommes de Terre et jambon Laitage varié Salade de fruits maison	Avocat farci Paupiette de porc Tagliatelles  Flan pâtissier	Les 1ers radis croque et sel Poulet rôti Tian de pommes de terre Yaourt nature Poire au chocolat

Viandes et poissons frais	Légumes et fruits frais	Laitages	Surgelés	Féculent	Bio
Maison	Conserves				