

# MENU MARS 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 mars 2021	2 mars 2021	4 mars 2021	5 mars 2021
Betteraves rouges	Potage de légumes	Maquereaux	Salade verte et noix
Bœuf bourguignon	Paupiettes de veau	Côtes de porc	Cabillaud rôti à la moutarde
Pâtes	Petits pois	Gratin de courgettes	Pommes de terre vapeur
Fromage	Fromage	Yaourt bio	Pâtisserie
Compote	Pomme		
8 mars 2021	9 mars 2021	11 mars 2021	12 mars 2021
Lentilles	Carottes râpées	Friand à la viande	Salami
Lasagnes aux légumes	Rôti de dindonneau	Œufs sauce aurore	Nuggets de poisson
Crème brûlée	Haricots verts	Riz	Ebly
	Fromage	Fromage blanc bio	Fromage
	Banane		Cocktail de fruits
15 mars 2021	16 mars 2021	18 mars 2021	19 mars 2021
Salade composée	Radis	Céleri rémoulade	Salade verte et dés de fromage
Boulettes d'agneau	Croq végétal au fromage	Moussaka	Poisson frais
Poêlée de légumes	Haricots beurre	Petits suisses	Riz
Gouda	Liégeois chocolat	Poire	Flanc au chocolat
Orange			
22 mars 2021	23 mars 2021	25 mars 2021	26 mars 2021
Rillettes de thon	Crêpes au fromage	Choux rouge	Concombre
Saucisses de porc	Poulet au lait de coco	Boulettes de pois chiche	Nuggets de poisson
Mogettes	Carottes	Epinards	Purée de pois chiche
Fromage	Kiwi	Yaourt bio	Camembert
Compote			Pommes cuites

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

Melons, Fraises, courgettes : production locale - Fabrication artisanale

Repas végétariens

