

## - MENU DE MARS 2016 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>29 février 2016</i>	<i>1 mars 2016</i>	<i>3 mars 2016</i>	<i>4 mars 2016</i>
Potage de légumes	Filets de maquereaux	Duo de choux vinaigrette	Salade et jambon pays et noix
Sauté de porc et Ebly	Cuisse de poulet /gratin de courgette	Steack hâché bœuf et haricots verts	Brandade de morue
Fromage	Petits suisses	Fromage	Fromage blanc bio
Pommes	Orange	Fuits au sirop	Confiture
<i>7 mars 2016</i>	<i>8 mars 2016</i>	<i>10 mars 2016</i>	<i>11 mars 2016</i>
Carottes râpées	Taboulé	Maïs surimi	Salami
Agneau braisé et champignons	Rôti dindonneau et ratatouille	Petit salé et lentilles	Filet de poisson
Tomates provençales	Fromage	Yaourt bio	Gratin de pâtes
Crème dessert	Kiwi	Compote	Poires
<i>14 mars 2016</i>	<i>15 mars 2016</i>	<i>17 mars 2016</i>	<i>18 mars 2016</i>
Céleri rémoulade	Rillettes	Salade verte	Pizza
Paupiettes de veau	Œufs florentine	Hâchis parmentier	Filet de poisson
Petits pois et carottes	Epinards	Glace	Galettes légumes
Panna cotta	Bananes		Mousse au chocolat
<i>21 mars 2016</i>	<i>22 mars 2016</i>	<i>24-mars-16</i>	<i>25 mars 2016</i>
Betteraves rouges et pommes	Carottes râpées	Concombre	Couscous et ses légumes
Grillades de porc et frites	Tagliatelles au saumon	Escalope de dinde	Fromage bio
Camembert	Fromage	Fondue de poireaux	Ananas
Pommes	Cocktail de fruits	Pâtisserie	

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

\* Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

\*Melons, Fraises, courgettes : production locale

\* fabrication artisanale