

- MENU DE MARS 2017 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
6 mars 2017	7 mars 2017	9 mars 2017	10 mars 2017
Filet de maquereaux	Carottes / Oranges	Potage	Crêpe fromage
Grillade de porc et mogettes	Pilons de poulet	Boulettes de bœuf et ratatouille	Poisson frais - Riz - Poêlée de légumes
Fromage	Epinards à la crème	Yaourt bio	Petits suisses
Orange	Compote	Kiwi	Poires
13 mars 2017	14 mars 2017	16 mars 2017	17 mars 2017
Salade verte aux noix et dés de fromage	Saucisson sec	Choux vinaigrette	Œuf mimosa
Paupiettes de veau	Sauté d'agneau et ses légumes	Saucisses de porc	Brandade de morue
Petits pois - carottes	Fromage	Purée de pois cassés	Crème caramel
Salade de fruits	Banane	Fromage blanc bio	Pommes
20 mars 2017	21 mars 2017	23 mars 2017	24 mars 2017
Radis beurre	Betteraves rouges	Carottes râpées	Salade verte
Escalope de volaille - Haricots verts	Steacks hâchés bœuf - Pâtes	Blanquette de veau et riz	Filet de poisson au beurre blanc
Fromage	Crème dessert	Fromage	Pommes de terre vapeur
Compote	Fruit au sirop	Poires	Pâtisserie
27 mars 2017	28/03/2017 *	30 mars 2017	31 mars 2017
Salade piémontaise	Salade verte	Potage	Concombres
Pintade et fondue de poireaux	Croque monsieur	Steacks hâchés veau - Carottes	Tagliatelles de saumon
Yaourt bio	Ile flottante	Fromage	
Pommes	Bananes	Orange	Mousse au chocolat

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

* Pique nique pour les CE1

Melons, Fraises, courgettes : production locale - Fabrication artisanale