

- MENU DE MARS 2018 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>1 mars 2018</i>	<i>2 mars 2018</i>
		Carottes râpées	Potage vermicelle
		Blanquette de veau et riz	Filet de sole meunière et haricots verts
		Fromage	Fromage
		Cocktail de fruits	Orange
<i>5 mars 2018</i>	<i>6 mars 2018</i>	<i>8 mars 2018</i>	<i>9 mars 2018</i>
Betteraves rouges	Saucisson sec	Œufs mimosa	Salade verte aux noix
Côte de porc et flan de poireaux	Sauté d'agneau et ses légumes	Chili con carné	Brandade de morue
Petits suisses	Fromage blanc bio	Salade verte	
Poires	et confiture	Crème dessert	Yaourts
<i>12 mars 2018</i>	<i>13 mars 2018</i>	<i>15 mars 2018</i>	<i>16 mars 2018</i>
Taboulé	Filets de maquereaux	Carottes râpées	Potage
Agneau braisé et champignons	Cuisse de poulet - gratin de courgette	Petits salés et lentilles	Filets de poisson
Tomates provençales	Fromage	Yaourt bio	Gratin de pâtes
Fruits	Kiwi		Bananes
<i>19 mars 2018</i>	<i>20 mars 2018</i>	<i>22 mars 2018</i>	<i>23 mars 2018</i>
Radis beurre	Cèleri rémoulade	Salade verte	Friand au fromage
Escalope de dinde et petits pois	Frites et jambon blanc	Hâchis parmentier	Omelette
	Fromage blanc bio	Glace	Ratatouille
Mousse au chocolat	Compote		Fruits
<i>26 mars 2018</i>	<i>27 mars 2018</i>	<i>29 mars 2018</i>	<i>30 mars 2018</i>
Salade piémontaise	Crêpe au fromage	Radis beurre	Salade verte
Pintade et fondue de poireaux	Bœuf carottes	Mojettes	Filet de poisson
Yaourt nature	Petits suisses	Rôti de porc	Pommes de terre vapeur
Orange	Fruits	Fromage	Glace

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés
Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

- Fabrication artisanale
Melons, Fraises, courgettes : production locale