

- MENU DE MARS 2019 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
04-mars-19	5 mars 2019	7 mars 2019	8 mars 2019
Betteraves rouges	Filets de maquereaux	Rillettes de thon	Choux rouge
Steack hâchés de veau et pâtes	Cuisse poulet et gratin de courgettes	Œufs florantine et épinards	Filet de poisson
Yaourt nature	Petits suisses	Tomme	Galettes de légumes et riz
Pomme	Orange	Banane	Mousse de chocolat
11 mars 2019	12 mars 2019	14 mars 2019	15 mars 2019
Carottes râpées	Potage	Endives aux noix	Salade verte et maïs
Agneau braisé - Tomates provençales	Boulettes de bœuf et ratatouille	Petits salés aux lentilles	Filet de poisson
Kiri	Fromage blanc bio	Brie	Pommes de terre vapeur
Compote	Kiwi	Fruits au sirop	Glace
18 mars 2019	19 mars 2019	21 mars 2019	22 mars 2019
Céleri rémoulade	Couscous et ses légumes	Radis beurre	Terrine trois légumes
Escalope de dinde	Semoule	Quiche lorraine	Nuggets de poisson et haricots beurre
Petits pois	Camembert	Salade verte	Babybel
Crème dessert chocolat	Poire	Petits suisses	Pomme
25 mars 2019	26 mars 2019	28 mars 2019	29 mars 2019
Crêpe fromage	Poireaux vinaigrette	Concombre	Betteraves rouges
Paupiette de veau et purée de potiron	Paëlla royale	Bœuf carottes	Tagliatelles saumon
Yaourt bio	Saint Moret		
Kiwi	Cocktail de fruits	Iles flottantes	Pâtisserie

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

- Fabrication artisanale
Melons, Fraises, courgettes : production locale