

- MENU DE MARS 2020 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
9 mars 2020	10 mars 2020	12 mars 2020	13 mars 2020
Potage vermicelle	Salami	Carottes râpées	Salade verte et maïs
Lasagnes aux légumes 	Blanquette de veau	Boulettes de bœuf	Filet de poisson
	Riz	Ratatouille	Pommes de terre vapeur
Saint Nectaire		Brie	
Cocktails de fruits	Liégeois au chocolat	Pomme	Pâtisserie
16 mars 2020	17 mars 2020	19 mars 2020	20 mars 2020
Céleri rémoulade	Maquereau vin blanc	Couscous de légumes	Concombres
Saucisse de volaille et mogettes	Côtes de porc	Semoule	Boulettes pois chiches 
Kiri	Gratin courgette	Saint Moret	Haricots verts
Compote	Yaourt nature bio	Kiwi	Crème dessert caramel
23 mars 2020	24 mars 2020	26 mars 2020	27 mars 2020
Œufs mimosa	Chou vinaigrette	Salade verte et dés de fromage	Rillettes de thon
Poissons panés et épinards crème	Paupiettes de veau	Hâchis parmentier	Aiguillettes de colin
Petits suisses	Petits pois et carottes	Bœuf	Poêlée de légumes
Bananes	Fruits au sirop	Glace	Fromage blanc bio
30 mars 2020	31-mars-20		
Potages de légumes	Radis beurre 		
Cuisses de poulet et carottes vichy	Roulé végétal blé et pois		
Gouda	Mini gratin de légumes printaniers		
Orange	Yaourt aux fruits		

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

Repas végétarien



- Fabrication artisanale
Melons, Fraises, courgettes : production locale