



menus du 04/03/19 au 12/04/19



JOURS	du 04 /03 au 08/03	du 11/03 au 15/03	du 18/03 au 22/03	du 25/03 au 29/03
LUNDI	betteraves rouge	salade de pâtes bio	SOUPE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE
	paupiette de dinde	carottes vichy/poisson	SAUTE DE DINDE	SARDINE A HUILE/POMMES DE TERRE
	purée		PETITS pois CAROTTES PETERRE	
	tarte aux pommes bio	fromage bio	CREME CHOCOLAT	TARTES AUX FRUITS
MARDI	carottes râpées bio	salades de choux fleurs	SALADE VERTE bio	TABOULE maison bio
	haricots verts/rois de porc	poulet et blé	RIZ bio CANTONNAIS PORC CAMEL	PUREE DE CAROTTES bio sauté dinde
	crème caramel	kiwi	FROMAGE bio	FROMAGE bio
MERCREDI	soupe	salades tartiflette	SALADE COMPOSEE	
	saucisses		BOULETTES	CAROTTES RAPEES
	lentilles	fruits	SEMOULE	PATES AU THON
	laitage		COMPOTE MAISON	YAOURT
JEUDI	Salade bio	soupe	SALADES DE HARICOTS VERT	SALADE DE BROCOLIS
	lasagnes	moules/frites	CONFITS DE PORC FRITES au four	POULET CURRY
	compote	fromage blanc et son coulis	FROMAGE BLANC AU MIEL	SEMOULE bio
VENDREDI	soupe	radis	TOURIN A L OIGNON	
	gratin dauphinois	cassoulet de blé au légumes racine	PATE bio AU SAUMON	GUACAMOLE
	boulettes agneau	croustillant de noix	FRUITS	RIZ LENTILLES
	fruit	riz au lait		GATEAU AUX NOISETTES

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par le fournisseur.
100 % des repas sont fait maison

NB :

riz/ semoule/ moutarde/ vinaigre

Provenance Produit Bio : Sucre / huile / pâtes/



menus du 01/04/19 au 12/04/19



JOURS	01/04 AU 05/04	08/04/AU 12/04	
LUNDI	<p>SALADE COMPOSEE PDETERRE</p> <p>FALADELS BOULETTES DE POIS CHICHE</p> <p>flan PATISSIER</p>	<p>TARTINE DE RADIS AU FROMAGE</p> <p>ROTI DE DINDE & ses LEGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC</p>	
MARDI	<p>CONCOMBRE</p> <p>AIGUILLETTE DE BŒUFS FRITES AU FOUR</p> <p>FROMAGE bio</p>	<p>SALADE verte bio</p> <p>SAUTE DE PORCS</p> <p>GRATIN DE PATES bio</p> <p>FRUITS</p>	
MERCREDI	<p>SALADE DE PATES</p> <p>ESCALOPE HARICOTS VERTS</p> <p>GATEAU</p>	<p>SALADE COMPOSEES</p> <p>LASAGNES</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	
JEUDI	<p>salade verte bio</p> <p>CURRY DE CREVETTES LAIT DE COCO</p> <p>RIZ bio</p> <p>TARTE AUX FRUITS</p>	<p>SALADES DE TOMATES BASILIC</p> <p>TORTILLAS</p> <p>FROMAGE bio et petit biscuit</p>	
VENDREDI	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>YAOURT</p>	<p>SALADE NICOISE</p> <p>PIZZA SALADE</p> <p>GLACE</p>	

NB :

Les menus ci-dessus seront servis sous réserve d'un approvisionnement normal du marché local et de la livraison en temps voulu des denrées par le fournisseur.
100 % des repas sont faits maison ou sur place

huile / pâtes/ riz/ semoule/ moutarde/ vinaigre

Provenance Produits Bio toute l'année : **Sucre /**