

MENUS DU MOIS DE MARS 2024

semaine 10

		H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Lundi	4	soupe de légumes	paupiette de veau à la crème	riz	Yaourt nature
Mardi	5	carottes râpées	merguez	semoule/légumes	tarte aux poires
Mercredi	6	haricots verts en vinaigrette	nuggets de fromage	farfalles au beurre	compote
Jeudi	7	salade verte	Fricassée de volaille aux champignons	pommes noisette	crème dessert au chocolat
Vendredi	8	salade de pâtes	dos de colin au citron	épinards béchamel	fromage / fruits de saison

semaine 11

		H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Lundi	11	soupe de butternut et marrons	veau aux olives	purée	fruits au sirop
Mardi	12	concombre au basilic	Macaroni à la bolognaise		Paris Brest
Mercredi	13	friand à la viande	oeuf embrouillé	pommes rôties	fromage / fruits de saison
Jeudi	14	crémeux de Cèleri moutarde à l'ancienne	dos de lieu au tandoori	riz	fromage blanc et/ou confiture
Vendredi	15	Tarbais en vinaigrette	escalope de porc à la crème	carottes vichy	flan chocolat

semaine 12

		H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Lundi	18	soupe de poireaux	steak haché sauce barbecue	frites	fromage blanc
Mardi	19	pâté cabane	tortillas oignons chèvre	haricots beurre vapeur	éclairs
Mercredi	20	crudités	colin meunière	polenta	compote
Jeudi	21	Œuf dur sauce tartare	Emincée de dinde colombo	riz basmati	liégeois
Vendredi	22	salade de riz	pavé de merlu sauce béarnaise	brocolis	banane/Kiri

semaine 13

		H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Lundi	25	soupe de légumes	brandade de colin		yaourt aux fruits
Mardi	26	saucisson	Flan de légumes	blé	poires aux chocolat
Mercredi	27	crudités	chicken burger	frites	crème aux œufs
Jeudi	28	salade d'avocat thon mayonnaise	émincée de bœuf stroganoff	pâtes au beurre	tarte au citron
Vendredi	29	salade d'endives	cassoulet		salade de fruits