Menus Mars 2022

Lundi 28 Février	Mardi 1er Mars	Jeudi 3 Mars	Vendredi 4 Mars
Carottes râpées Riz cantonnais Cantal AOP Fruit	Salade d'endives Sauté de dinde Pâtes Cantal AOP Compote Bio	Salade verte Cabillaud sauce curry Boulghour Bio Gouda Bio Fruit	Taboulé Rôti de porc Haricots verts persillés Comté AOP Fruit
Lundi 7 Mars	**Mardi 8 Mars**	**Jeudi 10 Mars**	**Vendredi 11 Mars**
Carottes râpées Pané de blé Épinards à la crème Fromage blanc fruité	Salade de riz Bio Daube de bœuf Poêlée de légumes Emmental Bio Fruit	Salade d'endives Dos de colin sauce citron Ebly Crème dessert vanille	Lentilles en salade Rôti de veau Purée de carottes Camembert Fruit
Lundi 14 Mars	**Mardi 15 Mars**	**Jeudi 17 Mars**	**Vendredi 18 Mars**
Salade verte Omelette Pommes de terre rissolées Petit suisse fruité	Friand au fromage Sauté d'agneau Haricots beurre Kiri Fruit	Céleri vinaigrette Couscous de poissons Liégeois au chocolat	Salade de pâtes Blanquette de dinde Carottes Cantal AOP Fruit
Lundi 21 Mars	**Mardi 22 Mars**	**Jeudi 24 Mars**	**Vendredi 25 Mars**
Salade de betteraves Riz cantonnais Saint Nectaire Fruit	Salade verte Sauté de porc Semoule Bio Yaourt vanille Bio Beignet sucré	Carottes râpées Dos de colin Purée de pommes de terre Petit moulé ail et fines herbes Fruit	Salade de pois chiches Rôti de bœuf Haricots verts Yaourt sucré Bio Fruit
Lundi 28 Mars	**Mardi 29 Mars**	**Jeudi 31 Mars**	**Vendredi 1er Avril**
Taboulé Quenelles sauce Aurore Poêlée de légumes Kiri au chèvre	Céleri rémoulade Sauté de veau Pâtes Fromage blanc fruité	Pâté de volaille Dos de cabillaud sauce curry Riz Bio Tomme blanche	Salade de riz Bio Sauté de veau Haricots plats Yaourt vanille Bio