

MENUS DU MOIS DE MARS

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 04/03/19 AU 08/03/19	carottes râpées escalope de porc sauce tomate frites morbier ile flottante	pizza (jambon tomates fromage) sauté de poulet haricots verts yaourt aux fruits mixés	rilette boeuf bourguignon coquille kiri kiwis	mâche ,croustons maïs filet de cabillaud meunière choux de Bruxelles tome de Savoie roulé au nutella
DU 11/03/19 AU 15/03/19	betteraves rouges omelette de pommes de terre camembert ananas chantilly vermicelles colorés	asperges mayonnaise rôti d'agneau haricots blancs cantal salade de fruits frais	lentilles vinaigrette filet de julienne au beurre blanc carottes vichy yaourt nature pomme	salade , gruyère nuggets épinards à la crème roulé à la confiture
DU 18/03/19 AU 22/03/19	maquereaux à la moutarde croque-monsieur salade banane	radis , beurre rôti de porc pomme de terre et patates douces cantal compote de pomme	endives , noix fromage rôti de boeuf gratin de panais et de carottes gâteau à la vanille	macédoine de légumes filet de lieu noir meunière riz flan à la vanille
DU 25 /03/19 AU 29/03/19	pomelo sauté de veau gratin de choux fleurs gâteau aux yaourt et pépites de chocolat	haricots verts chipolatas pois cassés saint nectaire poire	salade de cervelas au gruyère omelette nature ratatouille mousse au chocolat	salade parmentier de poisson brie abricots au sirop

LES MENUS PEUVENT CHANGER EN FONCTION DE L' ARRIVAGE ET DE L'APPROVISIONNEMENT

LES MENUS SONT FAITS PAR Mme LESCURE YVONNE ET VALIDES PAR Mme REIX PEYTOUR VERONIQUE

LES MENUS DU 04/03/19 AU 12/03/19 ONT ETE FAITS AVEC LA PARTICIPATION D'UN GROUPE D' ENFANTS DU C.M.1 LORS D'UN ATELIER CUISINE