

# MENUS DE MARS 2022

<b>lundi 28 février 2022</b>	Betterave vinaigrette <b>BIO</b> Filet de poulet au pesto <b>LABEL</b> Pâtes demi-complètes <b>BIO</b> Yaourt sucré <b>BIO</b>	<b>mardi 01 mars 2022</b> Chou blanc aux dés de beaufort <b>AOC</b> (20g) Steack haché sauce tomate Frites Kiwi <b>BIO</b>	<b>mercredi 02 mars 2022</b> Céleri rémoulade <b>BIO</b> Rôti de veau Haricots verts <b>BIO</b> Edam Orange <b>BIO</b>	<b>jeudi 03 mars 2022</b> Potage carottes aux lentilles corails <b>BIO</b> Gratin de navets Céréales gourmandes <b>BIO</b> Fromage blanc vanillé et fruits secs	<b>vendredi 04 mars 2022</b> Duo de saucissons Lasagne aux épinards <b>BIO</b> et saumon (frais) Pâtisserie Brownie
<b>lundi 07 mars 2022</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Parmentier aux lentilles <b>BIO</b> Tomme blanche Crème dessert vanille	<b>mardi 08 mars 2022</b> Feuilleté aux fromages Rôti de bœuf au jus Courgettes persillées <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Clémentines <b>BIO</b>	<b>mercredi 09 mars 2022</b> Chou rouge vinaigrette Filet mignon de porc sauce moutarde <b>LOCAL</b> Capelletti épinards <b>BIO</b> / Pâtes demi complètes Comté <b>AOC</b> Compote <b>BIO</b>	<b>jeudi 10 mars 2022</b> Potage st Germain <b>BIO</b> Poisson meunière <b>MSC</b> Choux fleurs persillés <b>BIO</b> Vache qui rit <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	<b>vendredi 11 mars 2022</b> Salade texane Escalope de dinde <b>LABEL</b> sauce aux champignons Blé <b>BIO</b> Yaourt aromatisé <b>BIO</b>
<b>lundi 14 mars 2022</b>	Rillettes de sardine au citron Emincé de lapin à la moutarde Haricots plats persillés Babybel <b>BIO</b> Salade de fruit frais ananas et mangue	<b>mardi 15 mars 2022</b> Batavia <b>BIO</b> aux dés de mimolette (20g) Omelette à la ciboulette <b>BIO</b> Pommes de terre rissolées Poire au chocolat et aux amandes effilées	<b>mercredi 16 mars 2022</b> Macédoine au thon Nugget's de poulet Printanière de légumes Bûche de chèvre <b>BIO</b> Kiwi <b>BIO</b>	<b>jeudi 17 mars 2022</b> Velouté de céleri <b>BIO</b> Paëlla aux poissons Vercorais <b>BIO</b> Clémentines <b>BIO</b>	<b>vendredi 18 mars 2022</b> Coleslaw Veau marenngo Ratatouille <b>BIO</b> Yaourt vanille <b>BIO</b> Biscuit <b>BIO</b> de notre boulanger
<b>lundi 21 mars 2022</b>	Panaché de haricots <b>BIO</b> Cuisse de poulet au citron confit <b>BIO</b> / <b>LABEL</b> Duo de courgettes Gouda Orange <b>BIO</b>	<b>mardi 22 mars 2022</b> Carottes râpées <b>BIO</b> Sauté de bœuf hongroise Salsifis Fromage blanc sucré <b>BIO</b> aux framboises	<b>mercredi 23 mars 2022</b> Salade d'agrumes Dos de cabillaud citronné Epinards à la crème <b>BIO</b> Petits suisses fruités	<b>jeudi 24 mars 2022</b> Potage de légumes <b>BIO</b> Pâtes <b>BIO</b> Charentaises aux lentilles et sauce tomate <b>BIO</b> Carré frais <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	<b>vendredi 25 mars 2022</b> Batavia aux lanières de betterave Tartiflette Compote <b>BIO</b>
<b>lundi 28 mars 2022</b>	Salade de pommes de terre vinaigrette Blanquette de veau Carottes persillées <b>BIO</b> Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	<b>mardi 29 mars 2022</b> Choux rouge et mimolette (20g) Saucisses chipolatas Purée de pois cassés <b>BIO</b> Fruits au sirop	<b>mercredi 30 mars 2022</b> Avocat au surimi et maïs Sauté de canard Pâtes demi complète <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Clémentines <b>BIO</b>	<b>jeudi 31 mars 2022</b> Potage aux légumes verts <b>BIO</b> Chili aux haricots rouges <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b> Pur brebis <b>AOC</b> Poire <b>BIO</b>	<b>vendredi 01 avril 2022</b> Radis beurre Poisson frais en sauce Brocolis persillé <b>BIO</b> Petits suisses sucrés

Les fruits peuvent changer en fonction des approvisionnements !!