



MENU DU MOIS DE : MARS 2019

SEMAINE du : 04 au 08 MARS

LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Taboulé Sauté de bœuf Carottes persillées	Macédoine mayonnaise Saucisse de Strasbourg Purée	Salade verte Steak haché au jus Macaronis	Pâté croûte Pavé de colin Haricots verts
Camembert Chou vanille	Rondelé nature Fruit	Croc lait Fromage blanc fruité	Petit moulé Donuts

SEMAINE du : 11 au 15 MARS

LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Pommes de terre surimi Rôti de porc Courgettes au basilic	Salade verte / mimolette Moelleux de poulet Boulgour	Céleri rémoulade Colombo de dinde Coquillettes	Mousse de foie Cordon bleu Choux fleurs
Camembert Ile flottante	Fraidou Liégeois	Yaourt nature sucré Barre bretonne	Mimolette gaufre au sucre

SEMAINE du : 18 au 22 MARS

LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Œuf dur mayonnaise Sauté de porc Brocolis	Pâté de campagne Boulette de bœuf Riz aux légumes	Concombres Nuggets de poulet Macaronis	Betteraves Blanquette de poisson Petits pois
Saint Paulin Cookies	Brie Fruit	Gouda Nappé caramel	Cotentin Beignet chocolat

SEMAINE du : 25 au 29 mars

LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Crêpes au fromage Steak haché Printanière de légumes	Céleri à l'indienne Paëlla Marine	Mousse de canard Rôti de porc au jus Haricots verts persillés	Carottes râpées Beignet de poisson Coquillettes
Yaourt nature sucré Madeleine	Camembert Mousse chocolat	Edam Eclair chocolat	Fondu vache Picon Flan vanille