

En Mars,
Les légumes
de saison
sont :



Le radis



Les endives



N'oubliez pas...
Le Printemps
le 20 Mars



Et toujours notre
Menu Couleur ...



Le Menu NOIR
le 29 Mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 05 AU 09 Vacances Zone B	Choux rouges et blancs Sauté de poulet au curry Pâtes Vache Picon Yaourt aux fruits	Mortadelle/ cornichons Steak haché grillé Flan de potiron Camembert Fruit	Carottes râpées Financière de veau Riz Kiri Crème dessert à la vanille	Salade de blé Cordon bleu Epinards à la crème Edam Fruit	Salade verte Filet de hoki sauce crevettes Pommes de terre vapeur St Bricet Mousse au chocolat
DU 12 AU 16	Coleslaw Jambon braisé Petits pois Crème Anglaise Biscuit	Betteraves vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental Fruit	Salade de pois chiches à l'échalote Dos de colin à la ciboulette Galettes de légumes Tomme blanche Fruit	Radis / beurre Poulet rôti au thym Frites Yaourt nature Compote	Salade d'endives et maïs Quenelles de brochet sauce safran Haricots verts St Paulin Tarte aux pommes
DU 19 AU 23	AU REVOIR L'HIVER Carottes râpées Sauté de porc Purée Brie à la coupe Abricots au sirop	BIENVENUE AU PRINTEMPS Crêpe au fromage Bœuf braisé Flan de brocolis Petit suisse aromatisé Fruit AB <i>(Issu de L'Agriculture Biologique)</i>	Macédoine Galopin de veau Pâtes Domalaite Fruit	Salade verte Couscous et ses légumes Fromage blanc nature Miel	Choux fleurs vinaigrette Cari de poisson Riz Boursin Barre d'Ananas
DU 26 AU 30	Pizza au fromage Omelette Carottes et pdt persillées Six de Savoie Fruit	Concombres vinaigrette Chipolatas grillées Lentilles St Marcellin à la coupe Flan au caramel	Salade de pâtes aux crudités Rôti de dinde à la moutarde Haricots verts et beurres Cantadou Yaourt aromatisé	REPAS NOIR <i>Salade verte aux olives noires</i> Bœuf gardian <i>Mélange de riz sauvage</i> Tomme noire <i>Tarte au chocolat</i>	Salade de pommes de terre Poisson pané/citron Gratin de courgettes Carré frais Fruit

