













Menu scolaire du mois de mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	02-mars	03-mars	04-mars	05-mars	06-mars
1	Salade verte (10) Couscous poulet / merguez (1-3-7) Semoule (7) Yaourt à boire framboise (7)  Orange	Menu avec porc et sans porc Carottes râpées (10) Echine de porc 1/2 sel Grillette de volaille Lentilles au jus (1-3-7) Maasdam BIO (7) Compote fraiche	Galantine aux olives (1) Hachis parmentier de carottes (1-3-7-9) Brebis crème (7) Fruit au sirop	Menu végétarien Terrine aux 3 légumes sauce mousseline (1-3) Crousti fromage (1-7) Haricots verts (7) Crème dessert vanille (7) Fruit de saison	Menu BIO Potage de carottes et lait de coco Goulash de bœuf (1-3-7-9) Pomme de terre vapeur (7) Yaourt nature entier sucré (7) Clémentine
2			Fromage frais confiserie (7) Gâteau (1-3-7)		
	09-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
1	 Menu végétarien Œufs durs / mayonnaise (3-10) Lasagne de légumes (1-7) Yaourt au caramel (7) Gâteau (1-3-7)	Crêpe au fromage (1-3) Sauté de veau sauce morilles (1-3-7) Blé (7) Mini cabrette (7) Fruit	Taboulé mexicain (1-3-7-10) Emincé de volaille mariné normande (1-3-7) Carottes braisées (7) St Paulin BIO (7) Fruit de saison	Salade verte (10) Brandade de poisson parmentière (4-7) Flan les 2 vaches BIO (7) Fruit de saison	Menu BIO Haricots verts à la hongroise (7-10) Steak haché Pâtes (1-7) Fromage à tartiner BIO (7) Pomme
2			Far au fromage blanc (1-3-7) Lait chocolaté (7)		
	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
1	Salade de betteraves (10) Filet fish and chips (4-7) Gratin de potiron (7) Crème dessert caramel (7)  Biscuit (1-3-7)	Menu avec porc et sans porc Salade coleslaw (3-10) Colombo de porc et de dinde Riz pilaf (7) Pavé d'affinois brin (7) Compote	Potage carottes (1-3-7) Salade verte et tomate (10)  Croissant au poulet (1-7) Recette crémeuse (7) Fruit de saison	Menu végétarien Concombre vinaigrette (10) Omelette (3-7) Epinards béchamel (1-3) Calin sur lit de fruits (7) Madeleine cœur chocolat (1-3-7)	Menu BIO Carottes râpées (10) Hachis parmentier à la (1-3-7) béchamel de pois chiche  Saint Paulin (7) Purée de pomme - poire
2			 Beignet aux pommes (1-3-7) Jus de fruits		
	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
1	Salade piémontaise (3-10) Escalope de volaille sauce poivrons (1-3-7) Duo de courgettes (7) Dessert lacté chocolat (7) Kiwi 	Terrine de saumon (1-3) Merguez Purée (7) Crème dessert BIO vanille (7) Petit beurre BIO (1-3-7) 	Salade d'endives aux pommes (10)  Spaghettis bolo veggio (1-6-7) Babybel à l'emmental (7) Compote fraiche pomme/banane 	Menu végétarien Crêpe végétarienne (1-7) Pané de blé fromage épinards (1-7) Bouquetière de légumes (7) Soja sun kid fraise (7) Fruit	Menu BIO Taboulé (1-10) Sauté de volaille Poêlée de légumes (7) Yaourt nature BIO (7) Confiture
2			Yoco fraise (7) Gaufre (1-3-7) 		

INDICATIONS ALLERGENES : LES CHIFFRES ENTRE PARENTHESES RENVOIENT A LA LISTE DES ALLERGENES AFFICHEE CI-CONTRE

Des modifications de menus peuvent avoir lieu en cas de problème d'approvisionnement

Menu validé par une diététicienne du Club Nutriservice

