



















# Menus de la cantine Mars 2020

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux  Bio

Sous réserve d'approvisionnement des denrées.

 **FM** Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « fait maison » sauf exception\*

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
<p>Soupe de poireaux Paupiette de dinde Semoule  Mangue</p>	<p>Radis noir Cuisses de canard Choux de Bruxelles Financier du Château</p>	<p>Velouté de potiron Poulet au curry Riz  Pommes </p>	<p>Duo de salades Pizza au fromage Mandarine</p>
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>Salade Coleslaw Blanquette de veau Riz  Kiwis </p>	<p>Salade verte  Hachis Parmentier Fromage chèvre </p>	<p>Crêpe aux champignons Œufs durs  Épinards à la crème Poires </p>	<p>Soupe de légumes Lasagnes au saumon Flan pâtissier</p>
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Soupe de carottes Sauté de bœuf Pâtes  Fromage </p>	<p>Avocats farcis aux légumes Quinoa  Dinde Mandarine</p>	<p>Betteraves Galette de boulghour aux légumes* Lentilles  Fromage blanc </p>	<p>Salade d'endives Gratin de poisson Pommes de terre Charlotte aux poires</p>
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Radis Jambon blanc Gratin de chou-fleur Banane</p>	<p>Laitue Spaghettis bolognaise  Croustade aux pommes</p>	<p>Carottes râpées Poulet Purée de brocolis Yaourt </p>	<p>Soupe de lentilles  Tarte à l'oignon Salsifis Fromage  Ananas</p>