

Menus du 28 février au 02 avril

Lundi 28 février

Carottes râpées
Cordon bleu
Petits pois cuisinés
Petits filous

Mardi 1er mars

Radis
Spaghetti bolognaise
Gâteau au chocolat

Jeudi 3 mars

Salade pommes et noix
Omelette de pomme de terre et fromage
Yaourt bio sucré

Vendredi 4 mars

Velouté de légumes
Calamars
Carottes Vichy
Pomme bio



Lundi 7 mars

Salade
Lasagnes aux légumes
Yaourt bio aromatisé

Mardi 8 mars

Chèvre chaud au miel
Roti de porc
Haricots verts bio
Banane

Jeudi 10 mars

Concombres
Emincé de volailles tandoori
Riz Pilaf
Crème vanille

Vendredi 11 mars

Terrine de campagne
Lieu noir
Epinards
Clémentines



Lundi 14 mars

Feuilleté au fromage
Couscous et ses légumes
Orange

Mardi 15 mars

Salade composée de crudités
Hachis parmentier
Mousse au chocolat

Jeudi 17 mars

Betteraves rouges
Cuisses de poulet à l'estragon
Gratin de choux-fleurs
Compote

Vendredi 18 mars

Carottes râpées
Saumon
Haricots verts bio
Cannelés bordelais



Lundi 21 mars

Pamplmousse
Chipolatas
Lentilles
Yaourt bio sucré

Mardi 22 mars

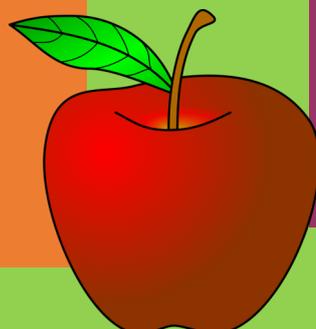
Chou rouge vinaigrette à l'orange
Rôti de bœuf
Gratin dauphinois
Banane

Jeudi 24 mars

Chèvre chaud au miel
Columbo de légumes
Blé
Kiwi jaune

Vendredi 25 mars

Soupe de tomates alphabet
Merlu au citron vert
Purée de patates douces
Tarte aux pommes



Lundi 28 mars

Salade d'endives et emmenthal
Sauté de porc aux olives
Riz
Banane

Mardi 29 mars

Taboulé à la menthe
Œufs florentines
Compote

Jeudi 31 mars

Avocats vinaigrette
Poisson pané
Carottes Vichy
Yaourt bio sucré

Vendredi 1er avril

Concombres
Pommes de terre savoyardes
Salade
Liégeois

