



MENU DU MOIS DE MARS 2022

	<u>Du 28/02 au 04/03</u>	<u>Du 07 au 11</u>	<u>Du 14 au 18</u>	<u>Du 21 au 25</u>
Lundi	Quiche Aiguillette de canard Champignons persillés Compote	Boullgour aux crevettes Rôti de bœuf Courgettes bio à la crème d'ail Yaourt bio à la vanille Fruit de saison	Salade du meunier Galette de quinoa et champignons persillés Carottes vichy Fruit de saison	Salade de tomates Aiguillettes de blé Poêlée champêtre Yaourt vanille bio Fruit de saison bio
Mardi	Crêpes aux champignons Blancs de poulet Haricots beurre Salade de fruits	Carottes râpées et mimolette Omelette au fromage bio Pomme de terre sautées bio Fromage blanc spéculos bio	Salade coleslaw Steak haché grillé Frites Yaourt nature bio Brownie chocolat à la crème anglaise	Crudité de saison bio Aiguillettes de canard grillées Duo de carottes et champignons Fruit
Jeudi	Soupe poule vermicelle Emincé de soja au curry Riz basmatique poêlée asiatique Fruit	Concombres Cuisse de poulet aux herbes Lentilles bio Brie bio Fruit de saison	Macédoine sauce mayonnaise Emincé de veau à la crème Riz pilaf bio Edam bio Fruit de saison bio	Carottes râpées betterave brie Emincé de bœuf aux oignons Riz créole bio Flanby vanille caramel
Vendredi	Crudité de saison bio Poisson frais du jour Pomme de terre robe des champs Fruit de saison	Crudités de saison bio Poisson sauce ciboulette Epinards branches à la crème Yaourt à la myrtille bio	Crudité de saison bio Cassolette de merlu dieppoise Purée de potiron Fruit	Crudité de saison bio Spaghettis bio aux fruits de mer Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison bio

Ces menus sont susceptibles d'être changés en fonction des arrivages.