



Menus du mois de mars 2024

	semaine du 4 au 8	semaine du 11 au 15	semaine du 18 au 22	semaine du 27 au 31
 Lundi	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Cordon bleu S</p> <p>Haricots verts C</p> <p>Comté</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Choux rouges à la vinaigrette </p> <p>Curry de porc </p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Feuilleté au fromage S </p> <p>Spaghettis à la bolognaise de légumes</p> <p>Compote de pommes c </p>	<p>Radis daïkon et beurre</p> <p>Paëlla végétarienne </p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc</p>
 Mardi	<p>Radis noir et beurre</p> <p>Sauté de patate douce et carottes à la tomate </p> <p>Semoule</p> <p>Brownies au chocolat </p>	<p>Salade harlequin de lentilles </p> <p>Poulet</p> <p>Blettes et riz persillés </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes à la marocaine (pois chiches / raisins) </p> <p>Croque Monsieur </p> <p>Salade</p> <p>Cocktail de fruits frais </p>	<p>Menu principauté d'Andorre </p> <p>Salade d'endives aux noix</p> <p>Escudella (pot au feu de porc et ses légumes) </p> <p>crème Andorrana </p>
 Centre de loisirs Mercredi	<p>Choux chinois</p> <p>Carbonade de bœuf </p> <p>Macaroni</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Marco polo </p> <p>Dos de lieu sauce citron S+F</p> <p>Petits pois C</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Compote de pommes c</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Chipolatas F</p> <p>Lentilles </p> <p>St Paulin</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Carotte râpées </p> <p>Poulet F</p> <p>Choux fleur et riz persillés </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan au chocolat </p>
 Jeudi	<p>Endives</p> <p>Rôti de veau </p> <p>Frites </p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Mâche et croutons </p> <p>Omelette de pommes de terre </p> <p>Camembert</p> <p>Flan à la vanille </p>	<p>Betteraves rouges à la moutarde </p> <p>Hamburger S</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Crêpes au fromage S</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée </p> <p>Fruit de saison</p>
 Vendredi	<p>salade de perle (poivrons / pois chiches) </p> <p>Filet de hoki sauce dieppoise S+F</p> <p>Semoules de légumes </p> <p>Tartare</p> <p>Compote de pêches C</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Aiguillette de poissons meunière S</p> <p>Epinards à la béchamel </p> <p>Orange</p>	<p>Salade niçoise </p> <p>Dos de colin sauce à l'oseille S+F</p> <p>Haricots beurre C</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Saucisson et cornichons</p> <p>Filet de perche grillé S</p> <p>Carottes et panais vichy </p> <p>Cookies aux pépites de chocolat </p>

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté

 Viande de bœuf d'origine française = fait maison