

Menus du mois de mars

L1 Choux chinois au curry Steak haché Tortis Édam Cocktail de fruits	M2 Taboulé fraîcheur Gratin d'œufs sauce béchamel Lentilles Chèvre bûche Compotée de pommes et poires / Fruits	J4 Pamplemousse Dos de cabillaud Semoule couscous Brie Tiramisu	V5 Piémontaise Pintade au curry et figues Carottes persillées Yaourt brassé aux fruits Pêches au sirop / Fruits
L8 Salade mexicaine Saucisse de Toulouse Blé Yaourt à boire Poires au sirop / Fruits	M9 Radis noir et carottes râpées Sauté de veau aux champignons Épinards à la crème Comté Tourteau fromagé	J11 Betterave vinaigrette œuf Égrené végétal Flageolets St Nectaire Pomme au four	V 12 Salade de pâtes poulet mozzarella Colin sauce ciboulette Haricots verts Saint Paulin Crème vanille / Fruits
L15 Radis beurre Chili sin carne Gouda Riz au lait	M16 Assiette de charcuterie Blancs d'encornets en sauce Coquillettes Petit suisse sucré Compote de pommes fraises/ Fruits	J 18 Céleri rémoulade Civet de porcelet Petits pois Cantal Brioche pain perdu	V 19 Mousse betterave au basilic Steak de hampe Mélange quatre céréales Fromage blanc à la vanille Compote de poires / Fruits
L22 Batavia au jambon, œufs et croûtons Bœuf braisé aux carottes Pommes noisettes Emmental Compote pommes vanille	M23 Salade de riz au thon Filet de poulet sauce champignons Choux de Bruxelles Mimolette Compote de pommes fraises / Fruits	J 25 Salade d'endives, mimolette et noix Couscous de légumes Entremet chocolat Gâteau aux amandes en poudre / Fruits	V 26 Pamplemousse Joue de porc au curry Purée de pois cassés pomme de terre Brie Éclair au chocolat
L29 Duo de carottes Omelette à l'emmental Brocolis Pavé d'Affinois Compote de pêches/ Fruits	M30 Avocat au thon Blanquette de dinde Mogettes de Vendée Tomme blanche Ananas au sirop	J 1 Salade hollandaise Navarin d'agneau Patate douce Entremet vanille Banane	V 2 Salade hollandaise Filet de colin/ merlu Haricots plats Flan vanille Beignet pomme

Menus du mois de mars