


## MENU DU MOIS DE MARS 2013

|                              | <b>Lundi</b>   | <b>Mardi</b>  | <b>Jeudi</b>   | <b>Vendredi</b>  |
|------------------------------|--|---|--|--|
| <b>Du 4 Mars au 8 Mars</b>   | Salade de pâtes<br><br>Poisson pané/citron<br><br>Purée Dubarry (chou fleur)<br><br>Mimolette<br><br>Fruit annuel                | Pamplemousse/sucre<br><br>Escalope de porc sauce Bordelaise<br><br>Riz<br><br>Yaourt aromatisé<br><br>Petit beurre  | Potage poireaux pommes de terre<br><br>Poulet rôti<br><br>Haricots beurre à l'ail<br><br>Petits suisses naturels<br><br>Fruit exotique                             | Céleri rémoulade<br><br>Filet de lieu sauce tomate<br><br>Coquillettes<br><br>Carré frais<br><br>Dessert de pomme/banane   |
| <b>Du 11 Mars au 15 Mars</b> | Choux bicolores en mayonnaise<br><br>Pizza au fromage<br><br>Salade verte<br><br>Cantadou<br><br>Pêches au sirop                 | Potage cultivateur<br><br>Sauté de dinde sauce Marocaine (oignon, tomate, légumes couscous)<br><br>Semoule<br><br>Petits suisses aromatisés<br><br>Fruit exotique | Beurre de Sardine<br><br>Steak haché<br><br>Pommes Quartiers persillées<br><br>Fromage blanc sucré<br><br>Fruit de saison  | Salade verte/croutons<br><br>Potimenter de colin (parmentier à la purée de potiron)<br><br>Plat complet<br><br>Pointe de Brie<br><br>Crème dessert chocolat  |
| <b>Du 18 Mars Au 22 Mars</b> | Salade de betteraves rouges<br><br>Quenelle sauce aurore<br><br>Riz<br><br>Rondelé nature<br><br>Fruit exotique                  | Chou fleur sauce cocktail<br><br>Saut de bœuf sauce poivrade<br><br>Printanière de légumes<br><br>Yaourt nature sucré<br><br>Cake maison                          | Carottes râpées vinaigrette miel/moutarde à l'ancienne<br><br>Echine demi/sel<br><br>Lentilles mijotées<br><br>Saint Paulin<br><br>Flan à la vanille nappé caramel | <b><u>Le printemps :</u></b><br><b><u>l'épinard</u></b> <br><b>Soupe aux épinards</b><br><br>Beignet de poisson/citron<br><br>Salsifis au beurre/pommes de terre<br><br>Camembert<br><br>Poire au sirop |
| <b>Du 25 Mars Au 29 Mars</b> | Céleri rémoulade<br><br>Raviolis de volaille gratinés<br><br>Plat complet<br><br>Carré du poitou<br><br>Dessert de pomme/abricot | Salade de riz Niçois<br><br>Saucisse de strasbourg<br><br>Chou fleur béchamel<br><br>Yaourt nature sucré<br><br>Fruit annuel                                      | Pâté de campagne et cornichon<br><br>Escalpe de dinde sauce crème<br><br>Carottes persillées<br><br>Gouda<br><br>Fruit exotique                                    | Chou rouge râpé<br><br>Pavé de colin sauce citron persillée<br><br>Courgettes au gratin<br><br>Petits suisses aromatisés<br><br>Quatre quarts  |

Légende :

 Vinaigrette maison

 Les produits de saison : L'épinard au printemps