
















## MENUS SCOLAIRES POUR LE MOIS DE MARS 2020




agriculture raisonnée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU LUNDI 2 MARS AU VENDREDI 6 MARS	RIZ À LA NIÇOISE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME DE FROMAGE BLANC 	SALADE AU FROMAGE DE BREBIS 	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS 	CÉLERI AU CUMIN
	BOULETTES DE SOJA AU BASILIC ET COCO	POULET SAUCE PROVENÇALE	SAUTÉ DE BŒUF	CORDON BLEU	<b>FILET DE POISSON FRAIS À LA BORDELAISE</b>
DU LUNDI 9 MARS AU VENDREDI 13 MARS	HARICOTS VERTS ET BEURRE	PURÉE AUX LÉGUMES 	CAROTTES VICHY 	SPAGHETTIS AU CURRY ET SAUGE	BLÉ AU BEURRE
	FROMAGE À TARTINER	GOUDA	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	PETIT SUISSE
	CRÈME À LA VANILLE	FRUIT	BRIOCHE	QUATRE QUART À LA CAROTTE	FRUIT 
	CAROTTES RÂPÉES 	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE PAIN BIO 	ARTICHAUT ET TOMATES EN SALADE 	SALADE AUX NOIX ET FROMAGE 	POTAGE DE VERMICELLES À LA TOMATE 
	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	ÉMINCÉ DE PORC BRAISÉ	POULET RÔTI À L'AIL	FILET DE COLIN AU CITRON	STEAK HACHÉ DE BŒUF KETCHUP
	SEMOULE	CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS	PETITS POIS CAROTTES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	POMME RÖSTIES
	FROMAGE BLANC	EMMENTAL	CRÈME AU CHOCOLAT	FROMAGE À TARTINER	YAOURT NATURE
	FRUIT 	LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT

<p>DU LUNDI 16 MARS</p> <p>AU VENDREDI 20 MARS</p>	<p> <b>MÉLANGE DE SALADES</b> </p> <p><b>BOULETTES DE BŒUF AUX OLIVES</b> </p> <p><b>HARICOTS VERTS</b> </p> <p><b>PETIT SUISSE</b> </p> <p><b>COMPOTE DE POMMES ET BISCUIT</b> </p>	<p><b>SALADE DE RIZ</b></p> <p><b>CUBE DE SAUMON À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS</b></p> <p><b>GRATIN DE COURGETTES</b></p> <p><b>FROMAGE À TARTINER</b></p> <p><b>FRUIT</b> </p>	<p><b>SOUPE FROIDE À LA TOMATE (GASPACHO)</b></p> <p><b>RÔTI DE DINDE À L'ITALIENNE</b></p> <p><b>POLENTA SOUPLE AU FROMAGE</b></p> <p><b>BISCUIT BOUDOIR</b></p> <p><b>CRÈME VANILLE ET MASCARPONE</b></p>	<p><b>POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE</b> </p> <p><b>SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE DE LÉGUMES FROMAGE RÂPÉ</b></p> <p><b>FROMAGE À LA COUPE</b></p> <p><b>FRUIT</b> </p>	<p><b>SALADE DE CHOU-ROUGE ET BLANC À LA POMME</b> </p> <p><b>FILET DE POISSON SAUCE AU BEURRE CITRONNÉ</b></p> <p><b>PURÉE DE CAROTTES</b> </p> <p><b>FROMAGE À TARTINER</b></p> <p><b>TARTELETTE AUX ABRICOTS</b></p>
<p>DU LUNDI 23 MARS</p> <p>AU VENDREDI 27 MARS</p>	<p><b>CÉLERI RÉMOULADE PAIN BIO</b> </p> <p><b>LASAGNES MAISON</b></p> <p><b>FROMAGE À LA COUPE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>BETTERAVES</b></p> <p><b>NUGGETS DE BLÉ</b></p> <p><b>CURRY DE LÉGUMES</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC</b></p> <p><b>FLAN NAPPÉ AU CARAMEL</b></p>	<p><b>SALADE VERTE ET EMMENTAL</b> </p> <p><b>STEAK HACHÉ DE VEAU AU THYM</b></p> <p><b>LENTILLES</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>SALADE DE FRUITS</b> </p>	<p><b>SALADE DE CŒURS DE PALMIERS</b></p> <p><b>POISSON PANÉ</b></p> <p><b>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</b></p> <p><b>FROMAGE À TARTINER</b></p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b></p>	<p><b>VELOUTÉ DE POTIRON</b> </p> <p><b>FILET DE POULET GRILLÉ SAUCE TOMATE</b></p> <p><b>BLÉ AUX PETITS LÉGUMES</b></p> <p><b>PETIT SUISSE NATURE</b></p> <p><b>COMPOTE DE POMMES BISCUITS</b></p>

 légumes/fruits frais

 poisson frais