

Menus du mois de MARS 2013

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  
« Menu du marché »

Vendredi

Semaine  
du  
25/02 au 3

SAUCISSON A L'AIL  
EMINCE DE DINDE AUX  
OLIVES  
HARICOTS VERTS  
FROMAGE  
FRUIT DE SAISON

POTAGE  
RISSOLETTE DE VEAU  
FRITES  
FROMAGE  
YAOURT AROMATISE

FRIAND AU FROMAGE  
SAUTE DE PORC  
RIZ  
FROMAGE  
COMPOTE DE FRUITS

TOMATES A L'ECHALOTTE  
JOUE DE BOEUF  
VIGNERONNE  
RATATOUILLE  
FROMAGE  
FROMAGE BLANC AU  
CAMEL

CAROTTES RAPEES AUX  
RAISINS  
BLANQUETTE DE POISSON  
POMMES VAPEUR  
FROMAGE  
SALADE DE FRUITS

Semaines  
du  
4 au 15

BONNES  
VACANCES!!

Semaine  
du  
18 au 24

CAROTTES RAPEES  
CHIPOLATAS GRILLEES  
POMMES SAUTEES  
FROMAGE  
FRUIT DE SAISON

POTAGE  
ESCALOPE VIENNOISE  
HARICOTS BEURRE  
FROMAGE  
CREME AU CHOCOLAT

PATE DE CAMPAGNE  
SPAGHETTIS BOLOGNAISE  
FROMAGE  
COCKTAIL DE FRUITS

REPAS  
SURPRISE...

CREPE AU FROMAGE  
MERLU SAUCE AU CITRON  
JEUNES CAROTTES GLACEES  
FROMAGE  
ENTREMET VANILLE

Semaine  
du  
25 au 31

MACEDOINE DE LEGUME  
MAYONNAISE  
PAUPIETTE DE VEAU  
POMMES LOUIS D'OR  
FROMAGE  
FRUIT DE SAISON

POTAGE  
TORTIS A LA CARBONARA  
FROMAGE  
YAOURT AROMATISE

RILLETES A L'ANCIENNE  
EMINCE DE BOEUF AUX  
OIGNONS  
HARICOTS VERTS  
FROMAGE  
LIEGEOIS CHOCOLAT

BETTERAVES VINAIGRETTE  
ROTI DE DINDE AU JUS  
POELEE DE LEGUMES  
FROMAGE BLANC AU COULIS  
DE FRUITS ROUGES  
BISCUIT

SALADE COLESLAW (*chou  
blanc et carottes  
râpées, vinaigrette crémée*)  
BRANDADE DE MORUE  
SALADE VERTE  
FROMAGE  
FLAN CAMEL

BON APPETIT LES ENFANTS!

