

Menus du mois de mars 2018

Fruits et légumes servis dans le mois

*Tomates
*Concombres
*Petits pois
*Carottes
*Haricots verts
*Brocolis
*Maïs
*Betteraves rouges
*Chou-fleur
*Épinards
*Courgettes
*Asperges
*Flageolets

*Mangues
*Pommes
*Ananas
*Framboises

Lundi 05 mars

Salade verte
Hachis Parmentier
Fromage blanc aux fruits

Mardi 06 mars

Soupe de tomate vermicelles
Sauté de dinde, carottes
persillées
Kouign amann

Mercredi 07 mars

Pâté de campagne,
cornichons
Burger de veau sauce tomate
Blé aux p'tits légumes
Ananas frais

Jeudi 08 mars

Concombres, maïs
Émincé de bœuf façon
Bourguignon, pâtes
Yaourt aux fruits pâtissier

Vendredi 09 mars

Poisson blanc sauce
Homardine
Chou-fleur, pommes de terre
Fromage individuel
Petit pot de crème façon
cheesecake

Lundi 12 mars

Tomate, thon
Sauté de veau
Haricots verts
Petit suisse aux fruits

Mardi 13 mars

Potage aux épinards
Cordon bleu
Gratin de duo de courgettes
Pomme

Mercredi 14 mars

Salade verte, tomate
Gnocchis à la Carbonara
Crème dessert

Jeudi 15 mars

MENU FRANC COMTOIS
Carottes râpées
Saucisse de Montbéliard
Pommes de terre sautées
Cancoillotte chaude
Mousse au chocolat

Vendredi 16 mars

Filet de poisson blanc
sauce Normande
Julienne de légumes
Fromage individuel
Yaourt à boire et gâteau

Lundi 19 mars

Asperges mayonnaise
Spaghettis à la Bolognaise
Mangue affinée

Mardi 20 mars

Salade verte aux 2 fromages
Roti de porc à la moutarde,
brocolis
Fromage blanc aux
framboises

Mercredi 21 mars

Œuf dur mayonnaise
Poulet rôti
Pommes potatoes
Flan des îles noix de coco

Jeudi 22 mars

Paupiette de veau
Purée 4 saveurs
Fromage individuel
Ile flottante

Vendredi 23 mars

Mousson de canard
Filet de poisson blanc
Meunière, citron et sauce
cocktail
Céréales Méditerranéennes
Compote à boire

Lundi 26 mars

Salade Piémontaise
Escalope de porc charcutière
Petits pois à la Parisienne
Yaourt nature sucré

Mardi 27 mars

Chili con carne
Fromage individuel
Beignet fourré chocolat

Mercredi 28 mars

Salade verte, tomate, billes de
mozzarella
Pizza
Salade de fruits et gâteau

Jeudi 29 mars

MENU DE PÂQUES
Terrine gourmande de saumon
Gigot d'agneau rôti et son jus,
mélange flageolets et haricots
verts
Pommes noisette
Nid de Pâques

Vendredi 30 mars

Carottes râpées
Poisson blanc sauce hollandaise
Julienne de légumes
Fromage individuel
Semoule nature sur lit de
caramel et gâteau