



## MENUS DE LA CANTINE DE MARS 2020



<b>LUNDI 9</b>	<b>MARDI 10</b>	<b>JEUDI 12</b>	<b> VENDREDI 13</b>
Soupe de légumes bio Boules bœuf sauce bolognaise Riz Mandarine	Radis / beurre Escalope de poulet à la crème Haricots verts Beignets de Carnaval	Mousse de canard Rôti de porc au miel et thym Purée d'artichaut Kiwi jaune bio	Soupe de vermicelle Filet de lieu noir Carottes bio au cumin Tarte aux pommes
<b>LUNDI 16</b>	<b>MARDI 17</b>	<b>JEUDI 19</b>	<b> VENDREDI 20</b>
<b>*MENU VEGETARIEN*</b> Velouté de christophines Tarte aux poireaux Salade verte Banane	Carottes rapées bio Saucisse de canard Haricots coco Livarot AOP Poire	Salade Coleslaw Steak haché Frites Flan au chocolat	<b>*BIENVENUE A RIO*</b> Betteraves Poisson frais Gratin de chou-fleur Kiri Ananas frais
<b>LUNDI 23</b>	<b>MARDI 24</b>	<b>JEUDI 26</b>	<b> VENDREDI 27</b>
Soupe de légumes bio Blanquette de veau Pommes de terre à la vapeur Yaourt aromatisé	Salade verte et feta Cordon bleu Epinards Compote de pommes	Mortadelle Sauté de boeuf Macaronis Coupelle d'oranges	Cocktail de fruits Salade d'avocats à la brésilienne Galinhada Gâteau brésilien des enfants
<b>LUNDI 30</b>	<b>MARDI 31</b>		
Soupe de légumes bio Gratin d'endives au jambon Salade de fruits	Friand au fromage Merguez Haricots beurre Fromage blanc au coulis de mangue		