



MENUS DE LA CANTINE DE MARS 2021



| LUNDI 1 | MARDI 2 | JEUDI 4 | VENDREDI 5 |
|---|---|---|--|
| Radis / Beurre Omelette au fromage Coquillettes Petit suisse sucré | Salade verte / mimolette Chipolatas Lentilles et carottes bio Pomme bio | Cake au thon et chèvre frais Roti de dinde Fenouil et carottes Kiwi bio | Velouté de légumes de saison bio Chili con carne d'aubergines Riz pilaf Compote de poire cannelle et miel |
| LUNDI 8 | MARDI 9 | JEUDI 11 | VENDREDI 12 |
| Soupe du Barry à la crème Spaghetti bolognaise au parmesan Coupelle d'orange | Salade Coleslaw Rôti de veau à la sauce forestière Poêlée de légumes frais Crème à la vanille | Tarte à l'oignon et à la courgette Escalope de porc à la crème Petits pois carottes Ananas frais | Crêpe au fromage Saumon grillé Epinard à la crème Tarte à la pomme caramélisée |
| LUNDI 15 | MARDI 16 | JEUDI 18 | VENDREDI 19 |
| Soupe de fenouil et chou rave Poisson pané Duo de carottes jaunes et oranges à la crème Semoule au lait | Salade de tomates/fêta et maïs Ragout de bœuf Semoule bio Yaourts aux fruits | Soupe de légumes de saison Saucisse de canard Penne à la sauce tomate Salade de fruits | *MENU CARNAVAL BRÉSILIEN* Salade Brésilienne Moqueca de crevettes Riz à la Brésilienne Quindim |
| LUNDI 22 | MARDI 23 | JEUDI 25 | VENDREDI 26 |
| Céleri rémoulade Hachis parmentier Salade verte bio Petits suisses sucrés | Salade de blé Blanquette de veau Haricots verts Flan au chocolat | Soupe de vermicelle Quiche lorraine Salade verte Abricots au sirop | Carottes râpées Poisson frais Gratin de chou-fleur et brocolis Moelleux aux pommes |
| LUNDI 29 | MARDI 30 | | |
| Salade de betteraves râpées Tourte à la viande hachée et aux légumes Laitue bio à la sauce balsamique Compote pommes poires | Macédoine de légumes Colombo de porc au lait de coco Riz Fromage blanc sur coulis de fruits rouges et speculoos | | |