



## MENU DE LA CANTINE



## MARS 2023



		<b>JEUDI 2</b>	<b>VENDREDI 3</b>
		<b>Carottes râpées bio</b> / dés mimolette Rôti de porc au miel Haricots coco Panna cotta aux fruits de la passion	Soupe du Barry à la crème Paëlla Abricots au sirop
<b>LUNDI 6</b>	<b>MARDI 7</b>	<b>JEUDI 9</b>	<b>VENDREDI 10</b>
<b>MENU VEGETARIEN</b> Vélouté de christophines Tarte aux poireaux Salade Verte Banane	Mortadelle Sauté de bœuf Macaronis Coupelle d'oranges	Soupe de légumes de saison Saucisse de canard <b>Haricots beurre bio</b> Petits suisses aromatisés	Pâté de lapin Dos de colin sauce agrumes Julienne de légumes <b>Crème dessert chocolat bio</b>
<b>LUNDI 13</b>	<b>MARDI 14</b>	<b>JEUDI 16</b>	<b>VENDREDI 17</b>
Céleri rémoulade Hachis parmentier <b>Salade verte bio</b> Poire	Cake emmental/olives Rôti de dinde Carottes persillées Yaourt aromatisé	Potage Pot au feu et ses légumes Flan à la vanille	Œufs mayonnaise Tagliatelle au saumon Moelleux aux pommes
<b>LUNDI 20</b>	<b>MARDI 21</b>	<b>JEUDI 23</b>	<b>VENDREDI 24</b>
Soupe de légumes d'hiver Blé à la bolognaise Brownie	Salade concombres Hamburger/frites Mandarines	Friand au Fromage Merguez Petits pois/carottes Fromage blanc au miel et son biscuit	Tarte à la courgette au chèvre frais Poisson frais <b>Boulgour bio</b> Salade de fruits
<b>LUNDI 27</b>	<b>MARDI 28</b>	<b>JEUDI 30</b>	<b>VENDREDI 31</b>
Salade endives/noix Poisson pané Duo de carottes jaunes et oranges à la crème <b>Pomme bio</b>	Salade tomates/fêta et maïs Paupiette de Veau Purée de pomme de terre Carpaccio d'ananas	Macédoine de légumes Colombo de porc au lait de coco Riz bio Fromage blanc sur coulis de fruits rouges et spéculoos	Soupe de lentilles bio Omelette au fromage salade Gâteau de l'école