

MENU MARS 2019

Lundi 04/03	Mardi 05/03	Jeudi 07/03	Vendredi 08/03
MENUS IMAGINES PAR LA CLASSE DE CE1-CE2 DE MME BLONDEAU			
Salade/croûtons/dés de gruyère Steak haché de veau Haricots verts et carottes* Mousse au chocolat	Betterave aux pommes* Tartiflette* Compote	Concombres vinaigrette Cuisse de canard confit Pâtes Fromage blanc et coulis de fraises	Soupe de légumes* Saumon** Epinards au jus Crumble aux pommes*
Lundi 11/03	Mardi 12/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
MENU BIO Saucisse de Toulouse** Purée de céleri* Fromage Danonino	Tour du monde en 80 jours « Chine » Fingers croustillants Sauté de bœuf aux oignons* Poêlée de nouilles Litchis	MENU BIO Carottes et maïs Rouelle de porc à la sauce moutardé* Semoule Crème vanille	MENU BIO Crème de courgette à la vache qui rit* Filet de poisson au beurre citronné** Brocolis** Kiwi
Lundi 18/03	Mardi 19/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
MENU BIO Steak haché de bœuf Haricots beurre Fromage Tarte aux pommes	MENU BIO Radis beurre Poulet basquaise* Riz pilaf* Danette à la vanille	MENU BIO Salade verte Lasagne de bœuf* Compote gourde à la pomme	Crème Dubarry (soupe de choux fleur)* Nugget de poisson Ratatouille Fromage et madeleine
Lundi 25/03	Mardi 26/03	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03
MENU BIO Rillettes Cuisse de poulet grillée** Petit pois Flan vanille nappé caramel	MENU VEGETARIEN Hamburger au steak de soja* Frites Fromage Compote de fruits	MENU BIO Salade avocats et crevettes* Saucisse de volaille Lentille Yaourt	Salade de riz* Dos de cabillaud sauce chorizo* Haricots verts Yaourt aux fruits

* fabrication maison ** produits frais « Menus validés par une diététicienne » Mairie de Chaplatel