


MENU DU MOIS de Mars 2019

			Vendredi 1 ^{er} (Mme Boquel)
			Melon Jambon à griller Petits pois Tarte à la mangue
Lundi 4	Mardi 5 (Mme Golisano)	Jeudi 7 (Mme Golisano)	Vendredi 8 (M. Sannini)
Taboulé d'hiver Escalope de dinde Haricots verts Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Bœuf carottes Compote	Saucisson beurre cornichon Courgettes farcies Tome Riz au lait	Betteraves Saumon à l'oseille Riz Glace
Lundi 11 (Mme Bourreux-Ce2)	Mardi 12 (Mme Bourreux-Cp)	Jeudi 14 (M. Sannini)	Vendredi 15 Thème Océan
Crêpe au fromage Cordon bleu Brunoise Poire	Carottes râpées Steak haché Pâtes Mousse au chocolat	Salade composée Poulet Frites Yaourt vanille bio	Salade de la mer Encornet en sauce Riz Iles flottantes
			
Lundi 18 (Mme Ferrier)	Mardi 19	Jeudi 21 (Mme Siruguet)	Vendredi 22 (Mme Ferrier)
Salade de tomates Boulettes en sauce Purée Fromage Pomme	Endives Rôti de veau Poêlée de saison Petits Filous	Carottes râpées Saucisse Aligot Salade de fruits frais	Salade verte Poisson Riz à la tomate Fromage blanc Coulis de framboise
Lundi 25 (Mme Boquel)	Mardi 26	Jeudi 28 (Mme Siruguet)	Vendredi 29
Salade composée Raviolis en sauce Tarte aux fraises	Macédoine / mais Rôti de porc Gratin de brocolis Myrtilles	Salade verte Raclette revisitée Charcuterie Compote	Betteraves Quenelles en sauce Semoule Flan vanille

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.