

Menu du mois de Mars 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI Menu végétal	VENDREDI
		2 Taboulé Nugget's de blé Ratatouille Fromage Pâtisserie	3 Carottes râpées Filet de poisson Riz Fromage Fruits
6 Maquereaux Escalope de volaille Flageolets à la tomate Fromage Fruit	7 Salami Sauté d'agneau Purée Produit laitier Fruit	9 Concombre à la crème Bolognaise végétale Pâtes Fromage Compote	10 Salade riz thon maïs Filet de poisson Epinards à la crème Fromage Fruit
13 Macédoine Crêpinettes Semoule Produit laitier Fruit	14 Friand au fromage Sauté de bœuf Carottes Fromage Fruit	16 Salade de pâtes et maïs Croq' végétal Petit pois Fromage Pâtisserie	17 Céleri rémoulade Filet de poisson Pomme de terre vapeur Fromage Fruits
20 Pommes de terre thon Quenelles Haricots verts Fromage Fruits	21 Salade verte gruyère Sauté de veau Pâtes Fromage Liégeois	23 Salade de lentilles Boulette de soja Riz Fromage Fruit	24 Rillettes de poulet Poisson pané Purée de brocolis Fromage Fruit au sirop
27 Betteraves Saucisses volailles Blé Fromage Fruit	28 Sardines tomate Sauté de bœuf Flageolet Fromage Flamby	30 Concombre à la crème Pané de blé épinards Ratatouille Produit laitier Pâtisserie	31 Carottes râpées Filet de poisson Semoule Fromage Fruits

*Des modifications peuvent être apportées en fonction des livraisons

