



LES MENUS DE MARS 2020



LUNDI

Salade Piémontaise
Poulet rôti
Haricots verts
Vache qui Rit
Compote pommes

2

MARDI

Carottes râpées
Lasagnes
Yaourt sucré
Fruit de saison

3

JEUDI

Potage légumes
Saucisse végétale
Riz
Brie
Crème chocolat

5

VENDREDI

Roulade de volaille
Poisson pané
Purée épinards
Mimolette
Eclair vanille

6

Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé
Coquillettes
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

9



Potage tomate
Cordon bleu
Petits pois carottes
Yaourt pulvé
Sablé des Flandres

10

INDIEN

Salade Indienne*
Chiken Masala
Lentilles
Yaourt sucré
Gâteau coco curcuma

12

Taboulé
Steak merlu tomate
Beignets brocolis
Cantadou nature
Mousse chocolat

13

Potage potiron
Jambon grill #
Chou-fleur persillé
Edam
Liégeois vanille

16

Carottes râpées
Boulettes végétales
Frites au four
Yaourt sucré
Fruit de saison

17



Concombres
Couscous
Semoule
Brie
Riz au lait maison

19

Salade du Chef*
Beignets calamars, ketchup
Gratin de brocolis
Suisse sucré
Gâteau aux pommes

20

Carotte céleri mayo
Gratin macaronis
Jambon #
Chanteneige
Ananas au sirop

23

Crêpe au fromage
Paupiette veau forestière
Haricots verts
Yaourt sucré
Fruit de saison

24

Salade riz légumes
Tarte Italienne
Salade verte
Carré de l'Est
Compote pomme poire

26

Salade Basque*
Poisson meunière
Epinards à la crème
Yaourt sucré
Brownies choco

27