


MENUS DE LA CANTINE – MOIS MARS 2021

Toutes les viandes bovines sont d'origine française.// Poissons issus de la pêche responsable

Lundi 8 Mars Croissant au jambon Poulet basquaise Riz Compote de pommes 	Mardi 9 Mars Salade de tomates Boules de veau Pommes vapeur Fromage Petits suisses aux fruits	Jeudi 11 Mars Salade de concombre et maïs Poisson et sa poêlée de légumes Yaourt à boire	Vendredi 12 Mars Potage Pâtes bolognaise Fromage rapé Tartelette abricot 
Lundi 15 Mars Crème de foie Poisson Gratin de légumes Fruits de saison	Mardi 16 Mars Betteraves mimosa Sauté de porc à la tomate Pâtes Entremets Chocolat	Jeudi 18 Mars Feuilleté Hot dog Bœuf bourguignon Et ses petits légumes Compote de fruits 	Vendredi 19 Mars Potage Croque-Monsieur Salade Yaourt aromatisé La Donaiterie 
Lundi 22 Mars Salade de tortis Rôti de porc aux pommes Duo de légumes Fromage blanc	Mardi 23 Mars Potage Saucisse Poêlée sarladaise Fromage Fruits de saison 	Jeudi 25 Mars Macédoine de légumes Omelette au fromage Coquillettes Liégeois vanille- Chocolat 	Vendredi 26 Mars Crêpe tomate mozza Poisson Mêlée d'haricots Crumble aux fruits
Lundi 29 Mars Quiche lorraine Poisson, sauce beurre blanc Allumettes de légumes Compote pommes biscuit	Mardi 30 Mars Salade d'avocat et thon Blanquette de volaille Et riz Poire pochée au chocolat 	Jeudi 1^{er} Avril Rillettes de maquereaux sur toast Steak Haché Frites Entremets vanille	Vendredi 2 Avril Couscous et ses légumes Semoule Fromage Tartelette aux pommes

Fait Maison