




# MENUS DU MOIS DE MARS 2019

## ELEMENTAIRES

Lundi 4

Maïs et cœur de palmier  
Boulettes de pois chiches à la tomate  
GL Semoule   
L O Flan au chocolat maison

Lundi 11

FC Salade mêlée aux pignons de pin   
L Emincé de dinde à la crème  
Epinards  
L Fromage ou yaourt  
FC L Banane sauce chocolat 


Lundi 18

Soupe de légumes  
M Chipolatas  
GL Coquillettes   
L Fromage râpé  
Fruit de saison 


Lundi 25

GL Soupe de vermicelles  
O Omelette sauce tomate  
Poêlée de légumes  
L O Liégeois à la vanille

Mardi 5

Betteraves vinaigrette   
GL P Gratin de poisson  
Jeunes carottes  
L Fromage ou fromage blanc  
L O GL Chausson aux pommes


Mardi 12

Radis   
Côte de porc grillée  
Flageolets   
L Yaourt à la confiture

Mardi 19

GL Taboulé  
Rôti de dindonneau sauce brune  
GL L Courgettes gratinées  
L Chocolat chaud  
L O GL Churros

Mardi 26

Saucisson sec  
L GI Gnocchis à la crème et poivrons  
L Fromage râpé  
Compote de fruits 



Mercredi 20

P Mousse de thon  
Steak haché  
Ratatouille  
L Fromage  
GL Tarte aux fruits

Mercredi 27



L Salade de carottes féta  
Poiitrine fumée  
Lentilles   
L O Ile flottante

Jeudi 7



L GL O Quiche lorraine maison  
Emincé de veau aux olives  
Petits pois  
Poire au caramel




Jeudi 14

O Su Salade coleslaw   
L Hachis Parmentier   
Compote de fruits



Jeudi 21

Salade verte   
GL Blanquette de veau  
Riz créole et carottes  
L Fromage ou yaourt  
Fruit de saison 


Jeudi 28

Verte ,tomate,avocat  
GL Faritas au boeuf  
L Fromage  
Fruit de saison 

Vendredi 8

L Verte ,tomate, raclette   
GL Hamburger  
Potatos  
Fruit de saison 

Vendredi 15

GL O Pâté croûte  
P Filet de poisson sauce citronnée  
GL O L Beignets de choux-fleurs  
L Fromage ou yaourt  
Fruit de saison 

Vendredi 22

Bâtonnets de légumes  
GL L Fish and chips  
L Fromage blanc aux framboises



Vendredi 29

MENU JAUNE

Sirop de citron  
Salade haricots beurre  
M SLapin à la moutarde  
L Polenta au fromage  
Mangue

Ces menus peuvent être modifiés  
pour des raisons indépendantes de notre volonté

Toutes nos viandes sont d'origine française, la viande de bœuf de la région Auvergne, Rhones Alpes  
et la viande d'agneau de la Savoie ou Haute savoie

Anne Magnin Diététicienne

BON APPETIT