

MENUS DE MARS 2019

<p>LUNDI 4 MARS Betteraves C Lasagne bolognaise S Kiri Pomme</p>	<p>MARDI 5 MARS Salade verte Bio Emincé de poulet B Lentilles M Crème à la pistache</p>	<p>JEUDI 7 MARS Hamburger S Frites S Salade Bio Glace</p>	<p>VENDREDI 8 MARS Quiche lorraine S Filet de poisson F Brocolis - riz S Chanteneige Poire</p>
<p>LUNDI 11 MARS Carottes râpées M bio Steak haché S Coquillettes Yaourt sucré</p>	<p>MARDI 12 MARS Taboulé SV Blanquette de veau B Champignons C Saint Paulin Salade de fruits C</p>	<p>JEUDI 14 MARS Macédoine C Tajine de poulet M Camembert Orange</p>	<p>VENDREDI 15 MARS Céleri mayonnaise C Raviole de colin Gâteau de semoule SV</p>
<p>LUNDI 18 MARS Betteraves C Hachis Parmentier S Salade Mousse au chocolat SV</p>	<p>MARDI 19 MARS Potage à la poule SV Escalope de veau hachée S Petits pois C Fromage blanc</p>	<p>JEUDI 21 MARS Crêpe au fromage Rôti de porc B Flageolets C Yaourt aromatisé</p>	<p>VENDREDI 22 MARS Blé-maïs-cœur palmier-gruyère Filet de poisson F Epinard - riz S Poire au chocolat C</p>
<p>LUNDI 25 MARS Salade Bio Saucisse de Francfort SV Purée SV Camembert Banane</p>	<p>MARDI 26 MARS Salade Thalassa M Escalope de dinde B Haricots blancs à la tomate C Petits suisses</p>	<p>JEUDI 28 MARS Carottes râpées M Bio Filet meunière S Riz Glace</p>	<p>VENDREDI 29 MARS Coquillettes-thon-maïs M Jambon blanc B Haricots beurre C Fromage Pomme</p>
<p>M = Maison S = Surgelé C = conserve</p>	<p>B = Boucher F = Frais SM = Surgelé Maison</p>	<p>SV = Sous-Vide</p>	