



Menu du mois de Mars 2016

| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENREDI |
|-------|-------|-------|---------|
|-------|-------|-------|---------|

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire.

| | | | |
|---|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">01</p> <p>Potage tomate Poisson sauce vanille Riz au four Gouda Fruit cru</p> | <p style="text-align: center;">03</p> <p>Salade Strasbourgeoise Poulet rôti Brocolis/Champignons Coupe Prévert</p> | <p style="text-align: center;">04</p> <p style="border: 1px solid green; padding: 2px;">Menu du biocage</p> <p>Carottes Veau Mogettes Yaourt Fruit cru</p> |
| <p style="text-align: center;">07</p> <p>Macédoine Bœuf à l'indienne Frites Brie Fruit cru</p> | <p style="text-align: center;">08</p> <p>Friand fromage Blanquette de la mer Cordiale de légumes Petits suisses aromatisés Fruit cru</p> | <p style="text-align: center;">10</p> <p>Céleri Langue de boeuf Tortillons Mousse chocolat Fruits au sirop</p> | <p style="text-align: center;">11</p> <p style="border: 1px solid green; padding: 2px;">Menu du biocage</p> <p>Salade verte/Tomme Sauté de volaille Chou-fleurs Brioche</p> |
| <p style="text-align: center;">14</p> <p>Taboulé Poisson blanc Sauce andalouse Fromage blanc Fruit cru</p> | <p style="text-align: center;">15</p> <p>Œufs durs mayonnaise Rougail saucisses Riz créole Emmental Fruit cru</p> | <p style="text-align: center;">17</p> <p>Salade Fromagère Escalope de volaille Ratatouille Œufs au lait Crêpes</p> | <p style="text-align: center;">18</p> <p style="border: 1px solid green; padding: 2px;">Menu du biocage</p> <p>Potage légumes Bœuf au jus Pomme vapeur Pâtis Fruit cru</p> |
| <p style="text-align: center;">21</p> <p>Betteraves Jambon grillé Lentilles Yaourt Fruit cru</p> | <p style="text-align: center;">22</p> <p>Salade Marco Paulo Boulettes au curry Haricots verts Camembert Fruit cru</p> | <p style="text-align: center;">24</p> <p>Salade verte Brandade de poisson Entremet vanille Fruits au sirop</p> | <p style="text-align: center;">25</p> <p style="border: 1px solid green; padding: 2px;">Menu du biocage</p> <p>Radis Tadjine de volaille Carottes aux épices Fromage blanc Sablés</p> |
| <p style="text-align: center;">FERIE</p> | <p style="text-align: center;">29</p> <p>Pdt salade Cordon bleu Petits pois Petits suisses nature Fruit cru</p> | <p style="text-align: center;">31</p> <p>Salade Coleslaw Poisson sce andalouse Boulgour Crème anglaise Barre bretonne</p> |  |

Menu du Biocage : produits bio et/ou produits locaux