

Menu Cantine pour le mois de Mars 2022

LUNDI 7/03	MARDI 8/03		JEUDI 10/03	ST MAX TRAITEUR VENDREDI 11/03
Salade de lentilles/tomates Steack haché au jus Purée de légumes du soleil Camembert  Mousse au chocolat	Endives aux croutons Jambon blanc Coquillettes  Fromage râpé Pomme		 Velouté de potiron Croustillant fromager * Brocolis persillés  Chanteneige Donut	 Carottes râpées Bio Bolognaise de thon du Chef Riz Bio Gouda Bio Compote Bio
LUNDI 14/03 Fais du bien à ta planète! Œuf  / mayonnaise Tortellonis ricotta du Chef Fromage râpé  Salade de fruits	MARDI 15/03 Salade de tomates Rôti de porc aux herbes Poêlée de légumes grillés Six de savoie  Gâteau basque	 informatiquegifts.com	JEUDI 17/03 Salade verte Rosbeef + ketchup PDT sautées Maison Biscuit  Yaourt aromatisé	VENDREDI 18/03 Pizza roma * Filet de hocki à l'oseille  Haricots verts persillés Mimolette à la coupe Banane
LUNDI 21/03 Salade de betteraves  Sauté de bœuf tex mex Frites St Nectaire à la coupe Orange	MARDI 22/03 Salade fraîcheur Chipolatas grillées Petits pois/jeunes carottes Carré Croc'lait  Eclair au chocolat		JEUDI 24/03 Pennes aux dés de fromage Rôti de dinde au jus Gratin de courgettes  Petit suisse Compote d'abricots	VENDREDI 25/03 Surimi */ mayonnaise Parmentier de poisson du Chef au dos de colin Cantadou aux herbes Kiwi 
LUNDI 28/03 Rosette */ micro beurre Escalope de volaille Carottes maraîchères  Mini cabrette Tarte pommes normande	 MARDI 29/03 Cèleris Chili sin carné du Chef Riz blanc  Edam à la coupe Poire	 L'écologie a besoin de nous tous!	JEUDI 31/03 Salade verte Tajine d'agneau Semoule  Biscuit Fromage blanc parfumé	VENDREDI 1/04 Poisson d'Avril Salade de PDT Poissonnette * + citron Ratatouille du Chef  Vache qui rit  Ananas

Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap'pro

