

MOIS DE MARS 2023

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Salade sucrines	Menu Italien	Cœur de palmier	Mortadelle	Soupe de légumes
Parmentier de légumes à l'asiatique	Pizza aux 3 fromages	Steak haché (produit local) Haricots verts	Filet poulet Gratins de choux fleur	Filet de merlu Purée de pommes de terre
Cantal	Lasagne bolognaise	St Paulin	Petits suisses	Yaourt nature
Compote	Panacotta fruits rouges	Tartes pommes	Fruit de saison	Fruit de saison

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Coleslaw	Champignons à la grecque	Mousse de canard	Endives au bleu	Cèleri rémoulade
Nuggets blé pané Pâtes	Escalopes de dinde Trio de légumes	Spaghettis bolognaise	Œufs florentines Epinards	Poisson panée Rösti de p de terre
St Môret	St Nectaire	Yaourt bio		Comté
Compote (produit local)	Fondant au chocolat maison	Fruit de saison	Mousse framboise	Fruit de saison

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Carottes râpées	Choux rouges pommes	Macédoine de légumes	Pâté de campagne	Taboulé
Stick polenta Galette blé soja sauce tomate	Saucisses (produit local) Brocolis bio	Sauté de dinde Pâtes	Steak haché de veau champignons de Paris Haricots verts	Calamars Juliennes de légumes
Gouda	Cabécou (produit local)	Fourme d'Ambert	Fromage blanc	Yaourt de Lily (produit local)
Ile flottante	Tare citron meringué	Fruit de saison	Riz au lait (produit local)	Fruit de saison

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Mélange boulgour quinoa	Salade Montbéliarde	Surimi mayonnaise	Soupe de légumes	Pâté en croute
Lasagnes de légumes grillés Goustafras chèvre (produit local) Fruit de saison	Araignées de porc à la moutarde à l'ancienne Haricots plats Kiri Fruit de saison	Chipolatas (produit local) Petits pois carottes Yaourt à boire vanille Compote (p local)	Paupiettes de dinde Pâtes Cabécou (produit local) Tarte Tatin	Cœur de merlu beurre blanc Brocolis Yaourt nature Fruit de saison