

# Menus Mars 2019



**lundi 4**

Radis  
Bœuf aux oignons  
Blé et haricots rouge  
Cousteron  
Gélifié chocolat

**lundi 11**

Blé/Concombre  
Nuggets de filet de poulet  
Carottes  
Yaourt fermier  
Kiwi

**lundi 18**

Betteraves  
Pavé de soja sauce champignons  
Brocolis/Crozet  
Pik et croq  
Fruit n°2

**lundi 25**

Salade verte  
Omelette au four (lardons/oignons)  
Pommes rosti  
Fromage blanc fermier  
à la vanille

**mardi 5**

Pâté de campagne (*trappe*)  
Blanquette de dinde  
Petits pois / champignons  
Yaourt fermier sucré  
Fruit de saison

**mardi 12**

Salade verte  
Hachis  
Parmentier  
Edam  
Compote pommes/fraises

**mardi 19**

Salade de pommes de terre  
Quiche au thon  
Salade verte  
Buche de chèvre fermier  
Fruit n°3

**mardi 26**

Concombre  
Rôti de porc au cidre  
Purée de courgettes  
au lait de coco  
Crème chocolat

**jeudi 7**

Lentilles en vinaigrette  
Hot dog  
Salade verte  
Velouté aux fruits mixés  
Compote

**jeudi 14**

Crudités  
Poisson du marché  
Petits pois  
Plateau de fromages  
Tarte chocolat noix de coco

**jeudi 21**

Endives  
Jambalaya  
de poulet  
Camembert  
Pêches au sirop

**jeudi 28**

Macédoine mayonnaise  
Poisson du marché  
Blé  
Tomme blanche  
Fruit n°4

**vendredi 1**

Céleri/carotte mayonnaise  
Riz  
à la chair à saucisses  
Camembert  
Ananas au sirop

**vendredi 8**

Carottes rapées  
Sauté de porc  
Choux fleur  
Suisse sucré  
Cake poire chocolat

**vendredi 15**

Mâche  
Rôti de veau  
Semoule semi complète  
Fromage Fondu  
Poêlée de pommes

**vendredi 22**

Jus de pamplemousse  
Crépinette de la trappe  
Printanière de légumes  
Plateau de fromages  
Semoule au lait fermier

**vendredi 29**

Cookies au chorizo et emmental  
Emincé de volaille au cidre  
Haricots verts  
Fruit n°5

