

# Menu du mois de mars

Lundi 3	Mardi 4	Jéudi 6	Vendredi 7
<p>Stzak haché Purée de pommes de terre* Gouda Yaourt nature sucré et biscuit</p>	<p>Escalope de dinde à la crème Champignons Riz BIO Camembert Gaufre chocolat ou sucré glace</p>	<p>Raviolis de légumes Bâtonnet d'emmental Gâteau au chocolat*</p>	<p>Rillettes de sardine* Jambon blanc Coquillettes Pomme</p>
Lundi 10	Mardi 11	Jéudi 13	Vendredi 14
<p>Macedoine Omelette* Fromage qui rit Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat*</p>	<p>Poulet sauce tomate* Semoule Camembert Salade de fruits frais* et langue de chat</p>	<p>Ouf dur* mayonnaise Brandade* Salade Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>Chesseburger* Potatoes* Compote de pommes</p>
Lundi 17	Mardi 18	Jéudi 20	Vendredi 21
<p>Taboulé* Filet de cabillaud sauce au beurre blanc* Haricots verts Crème dessert à la vanille BIO</p>	<p>Salade pommes de terre et carottes* Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne* Flagzolzts Flan au chocolat*</p>	<p>Concombre et fêta* Boulettes de boeuf Spaghettis BIO Compote pomme banane</p>	<p>Ratatouille* Semoule Camembert Jus de pomme et biscuit*</p>
Lundi 24	Mardi 25	Jéudi 27	Vendredi 28
<p>Samossa aux légumes Curry de poulet* Dahl de lentilles corail* Fromage blanc</p>	<p>Carottes râpées* Croque fromage* Barre glacée</p>	<p>Salade tomates et maïs* Rougail saucisse* Riz BIO* Yaourt à boire</p>	<p>Poisson pané Tortis BIO sauce tomate* Mimolte Fruit de saison</p>
Lundi 31	<p>Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande origine France. Oufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain Ô Cailloutin. *Plat fait maison.</p>		
<p>Salade, tomates, oeufs durs et maïs* Pommes de terre au four* sauce fromagère* Compote pomme poire</p>			