

Menu de mars 2022

Lu 7/03 : Potage Vert pré - Saucisse de campagne - choux rouge aux pommes - Pdt natures - Fromage blanc

Ma 8/03 : Potage Buttenut - Escalope cordon bleu - Petits pois sautés au beurre - Pdt natures - Fruit de saison

Je 10/03 : Potage tomates - Vol au vent – riz - Biscuit

Ve 11/03 : Potage champignons - Filet de poisson pané - Ratatouille niçoise – Coquillettes - Fruit de saison

Lu 14/03 : Potage Andalou - Escalope de porc - Choux fleur - Pdt natures - Yaourt de la ferme

Ma 15/03 : Potage aux pois – Fusilli Napolitaine - Fruit de saison

Je 17/03 : Potage tomates basilic - cuisse de poulet rôtie - Compote de pommes - pdt natures - fruit de saison

Ve 18/03 : Potage oignons - Poisson blanc du jour - Brocolis sauce suprême – semoule - Biscuit

Lu 21/03 : Potage Portugais - Pain de viande - Potée de chicons - Crème chocolat

Ma 22/03 : Potage courgettes - Pâtes piémontaises - (jambon parme, dès de volaille, oignons, tomates, basilic, mozzarella) - Fruit de saison

Je 24/03 : Potage carotte - Omelette BIO - Crudités de saison - pdt natures - fruit de saison

Ve 25/03 : Potage au chou - Poisson blanc du jour - Poireaux à la crème - Pdt natures - Biscuit

Lu 28/03 : Potage Dubary - Epigramme d'agneau - Carottes sautées au thym - Purée maison - Fruit de saison

Ma 29/03 : Potage Tomates - Jambon grillé - Potée de céleri rave - Glace

Je 31/03 : Potage vert pré – Lasagnes - Yaourt de la ferme

Ve 1/04 : Potage potiron - Salade de thon - crudités de saison - salade de pdt - Fruit de saison