

MOIS DE MARS 2023

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Velouté de courgettes Moules Frites Pomme bio	Carottes râpées Tajine de dinde aux pruneaux Légumes grillées Yaourt	Avocat surimi Saucisse lentilles Compote abricot	Salade composée Boulghour aux légumes Fromage	Salade verte Escalope de poulet sauce soja Brocolis braisés Fromage blanc coulis de fraises
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Betteraves Roti de dinde Poêlée de légumes Fruits de saison	Batavia aux pommes et noix Pavé de hoki sauce citron coquillettes Liégeois vanille	Salade de feta Wings de poulets Haricots blancs persillés Salade de fruits	Velouté de butternut Tarte aux légumes Banane	Rillettes de thon au fromage frais Cuisse de poulet rôti Choux-fleurs braisés Yaourt bio
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Potage de légumes Sauté de veau aux oignons Carottes vichy Yaourt bio	Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce moutarde Printanière de légumes Fruits de saison	Pamplemousse Steak haché Lentilles Brownies	Salade verte Spaghetti bolognaise végétarienne Yaourt	Cake saïé Brochettes de dinde Ratatouille Salade de fruits
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Endive aux pommes Emincée de porc à l'échalotte Pommes de terre vapeur Fruits	Salade de quinoa Poisson meunière Fondu de poireaux Fromage blanc	Soupe de légumes Pilon de poulet mariné Ratatouille Compote	Salade verte aux croûtons Curry de pois chiche Semoule Brie	Tarte fine aux oignons Paupiette de dinde Poêlée de légumes Yaourt bio

Légende :

fruits et légumes crus féculents
fruits et légumes cuits produits laitiers
viandes, poissons, œufs repas sans viande

Boulangier : SAS Laurent Bruguières
Viandes Française : GAT
Fruits et légumes : les potagers du midi

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la compositions des menus si nécessaire.
L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respectée.