

# Menus du mois de mars 2022

## SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

<b>Lundi 28</b> <i>Salade de pommes de terre</i> <i>Rosbeef</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Fromage - poire</i>	<b>Mardi 01 - mardi gras</b> <i>Salade composée</i> <i>Wings de poulet</i> <i>Potatoes</i> <i>Chocolat liégeois - beignet</i>	<b>Mercredi 02</b> <i>Pizza</i> <i>Gratin dauphinois aux lardons</i> <i>Fromage</i> <i>Compote</i>	<b>Jeudi 03 - menu végétarien</b> <i>Potage de légumes</i> <i>Omelette à l'espagnole</i> <i>Ratatouille</i> <i>Brie - banane BIO</i>	<b>Vendredi 04</b> <i>Betteraves à l'orange</i> <i>Poisson sauce meunière</i> <i>Riz</i> <i>Emmental - kiwi</i>
<b>Lundi 07</b> <i>Salade de cœurs de palmier</i> <i>Haché de veau</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Mimolette - pomme</i>	<b>Mardi 08 - menu végétarien</b> <i>Velouté Dubarry</i> <i>Steack végétal</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage de chèvre - éclair choco</i>	<b>Mercredi 09</b> <i>Salade clémentine, menthe</i> <i>Rôti de dinde aux pruneaux</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Cantal - banane BIO</i>	<b>Jeudi 10</b> <i>Tarte au fromage</i> <i>Chipolata / dinde</i> <i>Légumes anciens</i> <i>Yaourt aux fruits - clémentine</i>	<b>Vendredi 11</b> <i>Saucisson, beurre / sal. niçoise</i> <i>Raviolis au saumon</i> <i>Salade verte</i> <i>Chavroux - crème vanille</i>
<b>Lundi 14</b> <i>Macédoine mayonnaise</i> <i>Emincé d'agneau à l'indienne</i> <i>Riz Madras</i> <i>Kiri - banane</i>	<b>Mardi 15 - menu végétarien</b> <i>Pizza au fromage</i> <i>Œufs brouillés</i> <i>Purée de potiron</i> <i>Tomme noire - semoule au lait</i>	<b>Mercredi 16</b> <i>Salade de pâtes au surimi</i> <i>Paupiette de lapin</i> <i>Brocolis</i> <i>Camembert BIO - orange</i>	<b>Jeudi 17</b> <i>Asperges</i> <i>Saucisse</i> <i>Lentilles</i> <i>Fromage blanc - tarte aux abricots</i>	<b>Vendredi 18</b> <i>Salade verte</i> <i>Paëlla</i> <i>Fromage</i> <i>Salade de fruits</i>
<b>Lundi 21</b> <i>Feuilleté au fromage</i> <i>Emincé de dinde sauce chasseur</i> <i>Petits pois, carottes</i> <i>St-Paulin - fruit BIO</i>	<b>Mardi 22 - menu végétarien</b> <i>Salade verte</i> <i>Lasagnes aux légumes</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Beignet</i>	<b>Mercredi 23</b> <i>Poireaux sauce crème</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Haricots coco à la bretonne</i> <i>Brie - fruit</i>	<b>Jeudi 24</b> <i>Concombre vinaigrette</i> <i>Palette de porc provençal / dinde</i> <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Edam - compote de pomme</i>	<b>Vendredi 25</b> <i>Salami, cornichons / tomates</i> <i>Filet de lieu normande</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Petits suisses - fruit</i>
<b>Lundi 28</b> <i>Julienne de betteraves</i> <i>Boulettes de bœuf au gingembre</i> <i>Garniture orientale</i> <i>Fromage BIO - donut's</i>	<b>Mardi 29 - menu végétarien</b> <i>Velouté d'artichaut</i> <i>Pané de blé</i> <i>Croquettes à la sauce tomate</i> <i>Montcady - orange</i>	<b>Mercredi 30</b> <i>Céleri rémoulade</i> <i>Tartiflette porc / volaille</i> <i>Yaourt mixé</i> <i>Cocktail de fruits au sirop</i>	<b>Jeudi 31</b> <i>Tarte paysanne</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Duo de carottes</i> <i>Fromage de chèvre - pomme</i>	<b>Vendredi 01</b> <i>Tomates basilic</i> <i>Pavé de poisson gratiné</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Fromage - mousse au citron</i>

*Viande - poisson - oeuf*  
*(protéines animales, lipides,*  
*vitamines, fer)*

*Produits laitiers*  
*(protéines, calcium, vitamines)*

*Féculents*  
*(glucides complexes, protéines,*  
*vitamines, fibres)*  
*Origine des viandes : française sauf agneau*

*Légumes ou fruits cuits*  
*(glucides, minéraux, vitamines,*  
*fibres)*

*Légumes ou fruits crus*  
*(glucides, minéraux, vitamines, fibres)*