

En Mars, on mange quoi...



*Produits fournis par les producteurs locaux et/ou élaborés sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie – Viande)
- Epicerie les délices d'Hélène à Thil (Fruits et Légumes)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 6/03 – 10/03	Betterave* Colin à la normande Riz aux courgettes* Fromage/Fruit*	Menu végétarien Salade d'endives Pate bolognaise veggie Compote	Feuilleté* Rôti * Haricot beurre Fromage/Fruit*	Pomelos* Sauté de bœuf aux olives* Chou-fleur* Yaourt aromatisé
Semaine 2 13/03 17/03	Céleri rémoulade Nuggets Gratin dauphinois* Fromage/Fruit*	Menu végétarien Tarte aux fromages* Quinoa au curry* Poêlé de légumes * Salade de fruit	Choux rouge* Tagine de poulet* Semoule Fromage/Fruit*	Carotte râpée* Blanquette de la mer* Riz Tarte aux fruits
Semaine 3 20/03 – 24/03	Rillette de la mer Cordon bleu Brocolis Fromage/Fruit*	Sardine Poisson pané Epinard Mousse au chocolat	Menu végétarien Salade de lentille Lasagne aux légumes* Fromage/Fruit*	Potage* Blé à la carbonara* Yaourt
Semaine 4 27/03 – 31/03	Salade verte/mais* Sauté de dinde* Pomme noisette Fromage/Fruit*	Menu végétarien Potage* Blé aux légumes* Gâteau aux pépites de chocolat	Radis* Poisson en sauce* Pate Fromage/Fruit*	Salade composée Pizza maison* Yaourt