

Menus du 9 au 20 mars 2020

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
<p>Œuf dur mayonnaise Moussaka Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, croutons, maïs Saucisse de Toulouse (SP saucisse de volaille) Purée de pommes de terre Edam Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées aux raisins Blanquette de veau Riz blanc Petit suisse sucré Compote de poires BIO</p>	<p>Salade de pâtes BIO Poisson pané / citron Epinards à la crème BIO Carré frais BIO Crème au chocolat BIO</p>
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
<p>Velouté de potiron Steak haché Pommes de terre Crisper Yaourt nature sucré BIO Fruit de saison</p>	<p>Terrine de campagne / cornichon (SP mousse de volaille) Rôti de veau sauce forestière Gratin de choux fleurs Emmental Banane</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Nuggets de blé Torti + fromage râpé Kiri Crème vanille</p>	<p>Salade de riz Gratin de poisson Purée de brocolis cuisinés Fromage blanc aux fruits BIO Boudoir</p>

Les menus sont indiqués sous réserve de modifications en fonction de l'approvisionnement.

