

**Mois de Mars 2020**

**S10 du 02/03 au 06/03/2020**

**LUNDI 2**

Crêpe au fromage  
Bâtonnets de colin d'alaska  
Epinards à la crème  
Edam  
Fruit

**MARDI 3**

Radis beurre  
Rôti de dinde mayonnaise  
Frites  
Samos  
Fruit

**MERCREDI 4**

Salade catalane  
Saucisse fumée\*  
Macaronis  
Tartare nature  
Fruit au sirop

**JEUDI 5 (Repas s/viande ni poisson)**

Courgettes râpées  
Chili de légumes  
Riz  
Pointe de brie  
Compote de fruits

**VENDREDI 6 (Repas BIO)**

Salade de blé bio au basilic  
Steak de bœuf bio à la provençale  
Poêlée de légumes bio  
Yaourt sucré bio  
Sablé amande citron bio

**S11 du 09/03 au 13/03/2020**

**LUNDI 9 (Repas s/viande/poisson)**

Betteraves à la ciboulette  
Boulettes de soja sauce tomate basilic  
Petits pois  
Mimolette  
Flan à la vanille

**MARDI 10**

Quiche de volaille  
Paupiette de veau à l'ancienne  
Carottes sautées  
Suisse sucré  
Palmiers

**MERCREDI 11**

Salade d'endives  
Poulet basquaise  
Riz  
Fromy  
Fruit

**JEUDI 12 (Repas BIO)**

Taboulé bio  
Sauté de porc bio forestier \*  
Haricots verts bio  
Yaourt brassé bio banane  
Biscuit bio nappé chocolat

**VENDREDI 13**

Salade verte iceberg  
Thon  
à la sicilienne  
Bûche de chèvre  
Fruit

**S12 du 16/03 au 20/03/2020**

**LUNDI 16**

Salade de pois chiches  
Cordon bleu  
Ratatouille à l'huile d'olive  
Pointe de brie  
Crème dessert au chocolat

**MARDI 17**

Trio de crudités  
Filet de hoki à la fondue de poireaux  
Purée de carottes  
Fromage blanc aromatisé  
Flan pâtissier

**MERCREDI 18**

Duo de tomates et maïs  
Carbonade Flamande  
Farfalles  
Petit moulé ail et fines herbes  
Compote de fruits

**JEUDI 19**

Macédoine de légumes mayonnaise  
Jambon blanc\*  
Gratin Dauphinois  
Chèvre  
Fruit

**VENDREDI 20 (Repas BIO s/viande/poisson)**

Salade verte bio  
Lentilles bio à l'indienne  
Riz bio  
Chanteneige bio  
Fruit bio

**S13 du 23/03 au 27/03/2020**

**LUNDI 23 (Repas BIO)**

Salade Napoli bio  
Emince de volaille bio caccitaore  
Haricots verts bio  
Emmental bio  
Fruit bio

**MARDI 24**

Persillade de pommes de terre  
Rôti de porc aux pruneaux\*  
Purée de céleri  
Suisse aux fruits  
Roulé à la fraise

**MERCREDI 25**

Salade verte iceberg  
Couscous  
bœuf et merguez  
Cantal  
Fruit

**JEUDI 26 (Repas s/viande/poisson)**

Carottes râpées  
Gnocchis aux légumes  
sauce tomate  
Camembert  
Compote de fruits

**VENDREDI 27**

Salade de riz camarguaise  
Filet de poisson poêlé au beurre  
Gratin de chou-fleur  
Yaourt sucré  
Gaufre au chocolat

**S14 du 30/03 au 03/04/2020**

**LUNDI 30 (Repas s/viande/poisson)**

Taboulé  
Omelette au fromage  
Epinards à la crème  
Bûche de chèvre  
Fruit

**MARDI 31**

Rosette\*  
Fricassé de poulet New Delhi  
Carottes sautées  
P'tit roulé fol épi  
Maestro au chocolat

**MERCREDI 1er avril**

Salade du pêcheur au thon  
Nuggets de poisson  
Légumes façon thaï  
Yaourt aux fruits  
Tarte aux pommes

**JEUDI 2 (Repas BIO)**

Salade verte bio  
Pennes bio  
à la bolognaise bio  
Gouda bio  
Fruit bio

**VENDREDI 3**

Mélange coleslaw  
Gratin de poisson aux fruits de mer  
Riz  
Fromage fouetté Mme Loïk  
Fruit

\*Présence de porc

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine: Haricots beurre

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine: Courgettes sautées

Choix du vendredi: Poisson pané

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine: Brocolis sautés

Choix du mardi: Poisson pané

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine: Purée de poirion

Entrée de la semaine: Potage de légumes

Légumes de la semaine: Chou-fleur à la crème

Choix du vendredi: Poisson pané

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant.