


# COMPOSITION DES MENUS DU MOIS DE MARS 2017

(Prévisions proposées par le responsable cuisine et visées par Mme PASQUET, Adjointe aux Affaires Scolaires)

|                       |   | MERCREDI 1 <sup>er</sup>   | JEUDI 02   | VENDREDI 03  |
|--|---|--|--|--|
|  |   | CREVETTES MAYO<br>NUGGETS DE POULET<br>COURGETTES PERSILLÉES<br>FROMAGE<br>ANANAS AU SIROP | POTAGE<br>POISSON PANÉ<br>BROCOLIS<br>FROMAGE<br>BISCUIT                                       | CHOUCROUTE GARNIE<br>POMMES DE TERRE VAPEUR<br>FROMAGE<br>FRUIT                          |
| <b>SEMAINE BIO SEMAINE BIO SEMAINE BIO SEMAINE BIO SEMAINE BIO SEMAINE BIO SEMAINE BIO SEMAINE BIO</b> |   |  |  |  |
| LUNDI 06   | MARDI 07  | MERCREDI 08  | JEUDI 09   | VENDREDI 10  |
| BETTERAVE<br>STEAK HACHÉ<br>FRITES<br>GOUDA<br>COMPOTE   | PATÉ DE CAMPAGNE<br>QUENELLES SAUCE FORESTIERE<br>POELÉE DE LÉGUMES<br>CRÊPE AU SUCRE | SARDINES<br>SAUCISSES<br>PURÉE DE CAROTTES<br>FROMAGE<br>FRUIT                             | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>SAUMON CRÈME CIBOULETTE<br>MACARONI<br>FROMAGE<br>FRUIT                | CONCOMBRE À LA CRÈME<br>PILON DE POULET<br>HARICOTS VERTS<br>YAOURT<br>SABLÉ A L'ÉPAUTRE |
| LUNDI 13   | MERDI 14  | MERCREDI 15  | JEUDI 16   | VENDREDI 17  |
| COUSCOUS ROYAL<br>SEMOULE<br>CRÈME AU CHOCOLAT   | PIZZA<br>JAMBON BRAISÉ<br>FLAGEOLETS<br>FROMAGE<br>FRUIT                              | QUICHE LORRAINE<br>STEAK HACHÉ<br>PETITS POIS<br>POIRE                                     | TOMATES/MOZZA<br>RÔTI DE DINDE<br>ÉPINARDS<br>ÉCLAIR AU CHOCOLAT                               | ENDIVES AUX NOIX<br>BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER<br>RIZ<br>FROMAGE<br>POMME                 |
| LUNDI 20   | MARDI 21  | MERCREDI 22  | JEUDI 23   | VENDREDI 24  |
| CŒUF MAYO<br>CÔTE DE PORC<br>HARICOTS VERTS<br>FROMAGE<br>OREILLONS D'ABRICOTS                         | COLESLAW<br>POULET BASQUAISE<br>ÉBLY<br>FROMAGE<br>COMPOTE                            | SAUCISSON<br>OMELETTE AU FROMAGE<br>SALADE VERTE<br>BISCUIT                                | MÂCHE/CHAMPIGNONS<br>BEIGNETS DE CALAMAR À LA<br>ROMAINE<br>ECRASÉ DE POMMES DE TERRE<br>GLACE | BETTERAVE ROUGE<br>ROUGAÏ SAUCISSE<br>BOULGOUR<br>YAOURT                                 |



# COMPOSITION DES MENUS DU MOIS DE MARS 2017

(Prévisions proposées par le responsable cuisine Philippe AMIAUD, visées par Mme PASQUET, Adjointe aux Affaires Scolaires)

**DERNIÈRE SEMAINE DU MOIS (oubliée lors du précédent menu)**



Mars

| LUNDI 27   | MARDI 28   | MERCREDI 29  | JEUDI 30   | VENDREDI 31   |
|--|--|--|--|---|
| DUO DE BETTERAVES ET<br>CAROTTES<br>PÂTES À LA CARBONARA<br>FROMAGE<br>COMPOTE | MAQUEREAU SAUCE TOMATE<br>SAUTÉ D'AGNEAU<br>POÊLÉE DE LÉGUMES<br>FROMAGE<br>BANANE | TOMATES/MAÏS<br>RÔTI DE DINDE<br>POMMES DAUPHINE<br>MOUSSE AU CHOCOLAT | SALADE VERTE<br>TARTIFLETTE<br>PETIT SUISSÉ<br>PRUNEAUX AU SIROP | FEUILLETÉ AU COMTÉ<br>MOKI SAUCE CITRONNÉE<br>COURGETTES PERSILLÉES<br>ANANAS EN BARRES |

