

# Menus de la Cantine pour le mois de Mars 2019

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
<p><u>MENU BIO</u>  Taboulé BIO tonique  Aiguillette de poulet BIO à la normande  Brocolis BIO ail et persil  Camembert BIO  Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade Saigon  Sauté de porc aigre doux  S/P: Manchon de poulet barbecue  Haricots blancs aux petits légumes  Yaourt aux fruits mixés  Mini Quatre-quart</p>	 <p><u>MENU PLAISIR</u>  Œuf dur vinaigrette  Pizza Texane  Salade mélangée  Vache Picon  Liégeois vanille</p>	<p>Salade Poséidon  Hoky meunière - Citron  Pommes ragoût  Yaourt  Gâteau sec</p>
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
<p><u>MENU PLAISIR</u>  Radis - Beurre  Crousty de poulet - Ketchup  Pennes au beurre  Rond des Ducs  Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé à l'andalouse  Paupiette de veau dijonnaise  Haricots beurre ail et persil  Yaourt  Madeleine fourrée</p>	 <p><u>MENU BIO</u>  Salade de betteraves BIO  Sauté de veau BIO médina  Purée de pommes de terre BIO  Gouda BIO  Fruit de saison BIO</p>	<p>Feuilleté au fromage  Colin gratiné au fromage  Carottes au jus de légumes  Cantadou  Crème onctueuse à la vanille</p>
Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
<p><u>MENU BIO</u>  Salade de maïs BIO Parmentier  Boulettes de bœuf BIO au fromage  Choux-fleurs BIO safranés  Coulommiers BIO  Fruit de saison BIO</p> 	<p><u>MENU PLAISIR</u>  Salade aux 2 pommes  Tortelloni tricolore à la viande sauce basilic  Coulommiers  Mousse au chocolat</p>	 <p><u>MENU PRINTEMPS</u>  Salade méridionale  Filet de poulet printanier  Poêlée campagnarde  Yaourt aromatisé  Tarte aux pommes</p>	<p>Carottes et navets râpés  Calamar à la romaine sauce tartare  Pommes à l'anglaise  Brique de vache  Compote</p>
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<p>Salade de blé façon campagnard  Escalope viennoise - Citron  Petits pois à la française  Yaourt  Gâteau sec - Pâte à tartiner</p>	<p>Pommes de terre au paprika, thon et olives noires  Daube de bœuf aux oignons  Cordiale de légumes au jus  Pointe de Brie  Fruit de saison</p>	 <p><u>MENU PLAISIR ET BIO</u>  Salade verte BIO  Pâtes BIO à la bolognaise BIO  Camembert BIO  Compote BIO</p>	<p>Taboulé rafraichissant  Saumonette sauce citron ciboulette  Pommes noisette  Fromage blanc  Quatre-quart et Crème anglaise</p>