






MENUS DU MOIS DE MARS 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 mars 2020	 Escalope de blé panée Carottes vichy Bio  Cotentin Fruit de saison	Radis & beurre Lasagnes à la bolognaise Mousse au chocolat	Pavé de colin mariné au thym Petits pois à la Paysanne (échalotes, carottes, champignons et herbes de Provence) Petit suisse aux fruits  Fruit de saison Bio	Potage de légumes  Jambon de Paris Gratin dauphinois Compote de pomme poire Bio 
du 09 au 13 mars 2020	Concombres à la vinaigrette Pavé de colin napolitain Haricots beurre Eclair au chocolat	Sauté de dinde au curry Pommes noisettes Yaourt sucré  Fruit de saison	 Tortellinis verdi fromagio Edam à la coupe Compote de pomme pêche Bio 	Saucisse de Toulouse Haricots blancs Brebis crème Fromage blanc à la confiture
du 16 au 20 mars 2020	 Poulet rôti Haricots verts bio  Petit louis  Fruit de saison	 Carottes râpées vinaigrette Raviolis Bio spinaci ciboulette  Crème dessert à la vanille	La Belgique Radis sauce piccalilli (sauce crème à base de carotte, chou fleur, cornichon, paprika et mayonnaise) Emincé de dinde sauce carotte spéculoos  Choux de Bruxelles Gaufre Liégeoise au chocolat	La Belgique Salade Belge (endives, chou blanc, pain d'épices sauce mangue) Moules à la crème Riz pilaf Fromage blanc au spéculoos
du 23 au 27 mars 2020	Betteraves bio vinaigrette Daube de bœuf  Pommes dauphine Petit suisse sucré	Saucisse de Francfort Lentilles au jus Saint Paulin à la coupe Compote de pomme bio 	 Galette Italienne Courgettes bio braisées  Carré de l'Est à la coupe Tarte aux pommes	Pennes au saumon & emmental râpé Petit louis Fruit de saison Bio 

Grammage GEMRCN +10% (approximatif) :
entrée : entrée entre 50 et 80g
Viande, poisson, œuf : 70 à 80
Féculents : 140 à 190 ou Légumes cuits : 110
Fromage : 33g Laitage : 65 à 140g
Fruit : 110g, pâtisserie : 65g, pain : 50g

*Les enfants en "sans viande" et "sans porc" ont environ 300g de garniture (légume et/ou féculent) pour remplacer le plat protidique

Les viandes labélisées



Produits locaux



Pain frais artisanal et local chaque jour

Produit agriculture biologique



Plats végétariens



Recette maison



Les vinaigrettes "maison"