

MENUS MARS 2019 **sans viande**

<p><u>Lundi 11</u> Pomme de terre en vinaigrette Filet de colin Purée de carotte creme dessert</p>	<p><u>Lundi 18</u> Salade coleslaw Filet de poisson aux petits légumes Blé à l'huile d'olive Tome noire Compote pomme bio</p>	<p><i>menu printanier</i> <u>Lundi 25</u> radis beurre Boulettes de soja à la tomate boulgour du soleil yaourt aromatisé</p>
<p><u>Mardi 12</u> Céleri rémoulade Filet de poisson pané Coquillettes au beurre Yaourt vanille BIO</p>	<p><u>Mardi 19</u> Œuf mayo et surimi Omelette nature Epinards à la crème Gouda BIO Fruit de saison</p>	<p><u>Mardi 26</u> Crêpe aux champignons Lasagne aux légumes Emmental râpé Fruit de saison</p>
<p><u>Mercredi 13</u> Salade de lentilles Omelette Beignet de choux fleur Camembert BIO Fruit de saison</p>	<p><u>Mercredi 20</u> Pamplemousse Filet de colin aux légumes Haricots beurre persillés Fromage blanc aux fruits Biscuit</p>	<p><u>Mercredi 27</u> Chou blanc et cantal Filet de poisson pané croustillant Trio de légumes BIO en bechamel donut's</p>
<p><u>jeudi 14</u> Laitue et fourme/raisins Steak du fromager Haricots verts BIO persillés gaufre au sucre</p>	<p><u>jeudi 21</u> Potage potiron et emmental en dés Filet de saumon au beurre citronné Riz banane</p>	<p><u>jeudi 28</u> Filets de Maquereaux Raviolis aux fromages Petits pois/carottes BIO aux oignons Fruit de saison</p>
<p><u>Vendredi 15</u> Betteraves en vinaigrette Cassoulet/Nuggets de blé Edam Barre d'ananas</p>	<p><u>Vendredi 22</u> Carottes râpées Filet de lieu frais au beurre citronné Pommes de terre vapeur Yaourt sucré BIO</p>	<p><u>Vendredi 29</u> Salade de pâtes Crêpe au fromage Carottes BIO vichy Saint nectaire Fruit de saison</p>