


# Menus du mois de Mars 2018

	Semaine du 5 au 9	Semaine du 12 au 16	Semaine du 19 au 23	Semaine du 26 au 30
LUNDI	Pizza Filet de dinde Chivry Gratin de choux fleurs Tome grise Fruit de saison	Coeur de palmiers sauce cocktail Sauté de porc au curry Coquillettes au beurre Bûche du Pilat Fruit de saison	Taboulé Filet de dinde sauce poulette Carottes étuvées Chanteneige Fruit de saison	Carottes fraîches rapées Escalope de dinde sauce au bleu Ratatouille fraîche Camembert Chocolat liégeois
MARDI	Carottes rapées Carbonade flamande Macaronis au beurre Bûche de chèvre Compote	Salade d'endives, noix et emmental Poulet rôti Haricots plats en persillade Fromage blanc battu Eclair au chocolat	Céleri frais en remoulade Gardianne de boeuf Penne rigate au beurre Yaourt nature Compote	Terrine de légumes et sa mayonnaise Sauté de porc au curry Tortis au beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison
JEUDI	Macédoine de légumes Roti de porc charcutière Lentilles vertes du Puy Fourme d'Ambert Fruit de saison	Salade composée Paleron de boeuf braisé Choux de Bruxelles au jus Yaourt aromatisé Poire caramel et amandes grillées	Macédoine Paupiette de veau Gnocchis à la tomate Petit Saint-Romain Fruit de saison	Artichauts vinaigrette à la ciboulette Paleron de boeuf braisé Blettes napolitaines Bûche de chèvre Beignets
VENDREDI	Salade piémontaise Dos de colin à l'espagnole Salsifis persillés Brique du Forez Flan au chocolat	Haricots verts en salade Moules marinières Riz Pilaf Camembert Fruit de saison	Pomelos Filet de poisson meunière Brocolis Yaourt aromatisé Tarte aux pommes	Cake aux fromages Filet de poisson frais au safran Lentilles vertes du Puy Yaourt nature Fruit de saison

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.

L'origine des viandes bovines est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 1465 du 19 décembre 2002).

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits de saison

 Produits régionaux