

# Menus du mois de mars 2020

	Semaine du 2 au 6	Semaine du 9 au 13	Semaine du 16 au 20	Semaine du 23 au 27
<b>LUNDI</b>	VACANCES	Salade de lentilles vertes du Puy Œufs durs Épinards à la crème Coulommiers Fruit de saison	Choux fleurs en salade Chipolatas Purée Bûche du Pilat Fruit de saison	Taboulé Filet de dinde chivry Côtes de blettes napolitaines Yaourt aromatisé bio Fruit de saison
<b>MARDI</b>	VACANCES	Salade verte Hachis parmentier Yaourt aromatisé bio Compote	Salade composée chinoise Poulet rôti au jus Haricots beurre aux oignons Yaourt aromatisé bio Beignet au chocolat	Salade d'endives, noix et emmental Bœuf bourguignon Tortis au beurre Petit Saint-Romain Compote
<b>JEUDI</b>	VACANCES	Carottes râpées Blanquette de veau Coquillettes au beurre Cantal Crème dessert à la vanille	Céleri frais en rémoulade Nuggets à l'emmental Pépinettes Yaourt nature bio Cocktail de fruits au sirop	Lentilles vertes du Puy en salade Lasagnes végétariennes aux petits légumes Yaourt nature bio Fruit de saison
<b>VENDREDI</b>	VACANCES	Pizza Poisson-meunière Haricots plats aux oignons Yaourt nature bio Fruit de saison	Macédoine de légumes Moules marinières Potatoes Morbier Fruit de saison	Cake aux fromages Dos de colin à l'espagnole Brocolis au beurre Brie Crème dessert au chocolat

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.  
Toutes nos viandes sont d'origine France