

Menu de MARS 2020

<u>Lundi 2 mars</u> FT Betteraves rouges VPO+LVC Moussaka PL Pannacotta	<u>Mardi 3 mars</u> C Carottes râpées bio* VPO Jambon braisé LVC Petits pois FT Spice cake	<u>Jeudi 5 mars</u> C Salade printanière FT Pâtes LVC <u>Veggi de légumes bio*</u> C Fruit	<u>Vendredi 6 mars</u> LVC Potage VPO Dos de colin LVC Carottes vichy FT Brownies
<u>Lundi 9 mars</u> LVC Macédoine VPO Cordon bleu LVC Flageolets verts PL Liégeois	<u>Mardi 10 mars</u> C Céleri rémoulade VPO Paupiette de veau FT <u>Riz bio*</u> LVC Salade de fruits	<u>Jeudi 12 mars</u> LVC Potage VPO Poisson FT Blé FR+C Fromage/fruit	<u>Vendredi 13 mars</u> C+LVC Salade Bretonne VPO Steak haché LVC <u>Poêlée de légumes bio*</u> FT Quatre quarts
<u>Lundi 16 mars</u> LVC Betteraves rouges VPO Emincé de dinde FT <u>Quinoa et bougour bio*</u> C <u>Pomme bio*</u>	<u>Mardi 17 mars</u> LVC Potage LVC+FT Lasagnes de légumes PL Mousse au chocolat	<u>Jeudi 19 mars</u> LVC+VPO Salade de la mer VPO Poisson meunière LVC <u>Poêlée bio*</u> FT Gâteau au yaourt	<u>Vendredi 20 mars</u> C Salade plénaltaise VPO <u>Sauté de bœuf bio*</u> FT+LVC Pommes de terre/brocolis PL Petit suisse
<u>Lundi 23 mars</u> LVC Potage VPO Beignet de poisson FT <u>Riz bio*</u> PL Flanby	<u>Mardi 24 mars</u> C+FR Salade 3 dés VPO Aiguillettes de poulet LVC Haricots verts FT Gaufre	<u>Jeudi 26 mars</u> C+VPO Charcuterie/tomates VPO Saucisse FT <u>Pommes de terre rissolées*</u> PL <u>Yaourt aux fruits bio*</u>	<u>Vendredi 27 mars</u> C Concombres à la crème VPO Rissole de veau LVC Petits pois/carottes FR+C Fromage/fruit

C : crudités VPO : viande-poisson-œuf LVC : Légumes verts cuits FT : féculent PL : Produit laitier FR : fromage

Veuillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

***les produits soulignés sont issus de l'agriculture biologique**

Salade printanière : salade verte, artichaut, tomates, dés de jambon

Salade bretonne : choux-fleurs, tomates, maïs

Salade plénaltaise : Salade verte, cœurs de palmiers, tomates, maïs

Salade 3 dés : Salade, gruyère, tomme de St Donan, croûtons

Salade de la mer : thon, tomates, salade verte