








# MENU CANTINE - MARS 2023





## 2<sup>ème</sup> semaine (du 06 au 10 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Emincé de bœuf Carottes/ pruneaux Tortis 3 couleurs		Pdt /thon vinaigrette	Filet mignon de porc Haricots verts
Fromage 		Dall de lentilles	Fromage 
Fromage blanc 		Fruit de saison	Entremets




## 3<sup>ème</sup> semaine (du 13 au 17 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Chili con carné Riz	Potage Chiplolatas Merguez Semoule	Blanquette de poulet poulet Pdt/ Carottes	Salade /emmental Filet de saumon en sauce Beignets de salsifis
Flan à la vanille	Fruit de saison	Fromage 	Yaourt bio 
		Compote de fruit	

## 4<sup>ème</sup> semaine (du 20 au 24 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Sauté de porc à l'ananas Cœur de blé	Betteraves Escalopes de dinde Gratin de choux fleurs	Soupe Veau marengo Petits pois	Galette bio au fromage Salade verte
Yaourt fraise 	Fruit de saison	Fromage 	Fruit de saison
		Petits suisses nature	

## 5<sup>ème</sup> semaine (du 21 au 25 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Pizza aux 4 fromages Salade verte	Potage Paella maison Riz	Steaks hachés Frites	Cervelas vinaigrette Poisson pané en sauce Poêlée de légumes
Danette bio 	Fruit de saison	Fromage 	Fruit de saison
		Yaourt sucré 	

Toutes les viandes proposées sont française : VBF  
Tous les plats sont préparés et /ou cuisinés sur place

