



Menu de MARS 2019



Lundi 25 février	Mardi 26 février	Jeudi 28 février	Vendredi 1er mars
LVC Betteraves rouges VPO+FT Lasagnes au saumon C Pomme bio	LVC Potage VPO Rissollette de veau LVC Petits pois PL Yaourt	C+FT+VPO Salade italienne VPO Emincé de dinde LVC Jardinière de légumes FR+C Fromage/fruit	C Carottes râpées VPO Steak haché LVC Haricots verts FT Normandier
Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
FT Croisillon Dubarry VPO Beignet de poisson LVC Julienne de légumes C Fruit	C Concombre à la crème VPO Poulet FT Frites PL Petit suisse	LVC Potage VPO Paupiette de dinde LVC Ratatouille FT Gaufre	C+VPO Salade de la mer VPO+LVC Moussaka PL+FT Semoule de lait
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
LVC Macédoine VPO Dos de colin LVC Haricots beurre FT Quatre quarts	LVC+C Salade Plénalaise VPO+FT Hachis parmentier PL Flan au chocolat	FT Friand au fromage VPO Boulettes de boeuf LVC Brocolis C Fruit	LVC Potage VPO Omelette FT Pommes de terre rissolées PL Yaourt aux fruits bio*
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
VPO Œuf mayonnaise VPO Aiguillettes de poulet LVC Petits pois/carottes FT Beignet	C+LVC Asperges/tomates VPO Poisson meunière FT Riz LVC Compote	LVC Potage VPO Cordon bleu LVC Flageolets verts PL Liégeois	C+FR Salade 3 dés VPO Sauté de porc LVC Carottes vichy FT Brownies

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

Salade de la mer : thon, tomates, salade verte

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

*les produits soulignés sont issus de l'agriculture biologique

Salade italienne : Pâtes, thon, tomates, maïs, mayonnaise

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

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

