



## MENUS SEMAINE du

## lundi 4 mars 2019

## au

## vendredi 8 mars 2019

<i>Anniversaire(s) de la semaine</i>					
	<i>LUNDI 4</i>	<i>MARDI 5</i>	<i>MERCREDI 6</i>	<i>JEUDI 7</i>	<i> VENDREDI 8</i>
<i>En cas matinal</i>		Tisane	Fruits secs	Tisane	Fruits secs
<i>Entrée</i>		Carottes râpées		Salade d'endives roquefort/noix	
<i>Viande Poisson Plat</i>		Saumon	Escalope de veau à la crème	Cabillaud sauce citron	Filet de poulet
<i>Légume</i>		Mélange de légumes bio	purée à la muscade	Mélange de riz bio	Flageolets
<i>Fromage</i>		Fromage blanc	Pain fromage		Pain fromage
<i>Dessert</i>		<p>Les équipes de chaque structure vous proposent un menu et un goûter en fonction de ce que les enfants auront mitonnés</p>		Fruits au sirop	Compote pomme chataigne
<i>Goûter</i>	Compote, Yaourt à boire, madeleine bio		Crêpes au sucre, fruit frais	Pain beurré, chocolat, compote	Flan au caramel, fruit frais, petit beurre bio

MENUS SEMAINE du

lundi 11 mars 2019

au

vendredi 15 mars 2019

Anniversaire(s) de la semaine		AGLAE A TRION	NOAH 9 LA RAUDE	JEEVAN A TRION	
	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
En cas matinal	Tisane		Fruits secs	Tisane	Fruits secs
Entrée	Potage		Salade d'avocat		
Viande Poisson Plat	Raviolis au fromage		Filet de colin	Cotelettes d'agneau	Gratin de poisson
Légume	Sauce tomate		Epinards	Haricots verts	Boulgour
Fromage			Pain, fromage	Yaourt nature	Pain fromage
Dessert	Fruit frais		Crème à la vanille		Fruit frais
Goûter	Pommes au four à la confiture, verre de lait, biscuit bio	Les équipes de chaque structure vous proposent un menu et un goûter en fonction de ce que les enfants auront mitonnés	Fromage blanc, confiture bio, galette de riz	Fruit frais, pain, barre de chocolat	Gâteau maison, jus de fruits bio

MENUS SEMAINE du

lundi 18 mars 2019

au

vendredi 22 mars 2019

<p>Anniversaire(s) de la semaine</p> 			<p>PAUL A REPUBLIQUE</p>		
	<p>LUNDI 18</p>	<p>MARDI 19</p>	<p>MERCREDI 20</p>	<p>JEUDI 21</p>	<p>VENDREDI 22</p>
<p>En cas matinal</p>	<p>Fruits secs</p>		<p>Tisane</p>	<p>Fruits secs</p>	<p>Tisane</p>
<p>Entrée</p>	<p>Radis, pain-beurre.</p>	<p>Atelier Cuisine Enfants</p> 	<p>Potage</p>		<p>Salade de betterave</p>
<p>Viande Poisson Plat</p>	<p>Colin façon meunière</p>		<p>Cabillaud sauce au beurre blanc</p>	<p>Côte de porc grillé au four</p>	<p>Jambon de dinde</p>
<p>Légume</p>	<p>Jardinière de légumes</p>		<p>Semoule</p>	<p>Duo de fleurette</p>	<p>Gratin de pâtes à la crème</p>
<p>Fromage</p>	<p>Fromage blanc de brebis</p>		<p>Yaourt</p>	<p>Pain, fromage</p>	
<p>Dessert</p>				<p>Compote</p>	<p>Ananas au sirop</p>
<p>Goûter</p>	<p>Compote, yaourt brassé, biscuit bio</p>	<p>Les équipes de chaque structure vous proposent un menu et un goûter en fonction de ce que les enfants auront mitonnés</p>	<p>Pain d'épice-beurre, compote</p>	<p>Gâteau de semoule, fruit frais</p>	<p>Pain beurre-confiture, fruit frais.</p>

## MENUS SEMAINE du **lundi 25 mars 2019** au **vendredi 29 mars 2019**

<i>Anniversaire(s) de la semaine</i>					
	<b>LUNDI 25</b>	<b>MARDI 26</b>	<b>MERCREDI 27</b>	<b>JEUDI 28</b>	<b> VENDREDI 29</b>
<b>En cas matinal</b>	Fruits secs	Tisane	Fruits secs	Tisane	
<b>Entrée</b>	Poireaux vinaigrette		Betteraves rouges vinaigrette		
<b>Viande Poisson Plat</b>	Cabillaud au beurre blanc	Steak haché	Coquille Saint Jacques	Gnocchi arrabacia	
<b>Légume</b>	Lentilles corail	Haricots verts, pommes Dauphine	Pomme de terre vapeur		
<b>Fromage</b>			Yaourt nature	Pain fromage	
<b>Dessert</b>	Yaourt nature	Ananas frais à la chantilly		Fruit frais	
<b>Goûter</b>	Compote, Pain au chocolat bio	Plateau de fromages, pain, fruit frais	Chocolat chaud, brioche à la confiture	Crêpes au sucre, jus de fruits bio	