

MENUS MARS-AVRIL 2020

LUNDI 09 MARS	Salade, tomate, concombre Steak haché Pomme dauphine Yaourt nature sucré	MARDI 10 MARS	MENU VEGETARIEN Potage légumes Escalope de blé végétal Haricot vert Fromage Compote	JEUDI 12 MARS	Carottes râpées Bœuf bourguignon Pâtes bio Fromage Fruit	VENDREDI 13 MARS	Salade de riz bio, surimi, poivron, maïs, dés de fromage Poisson frais Epinards Eclair
LUNDI 16 MARS	Potage tomate vermicelle Lapin Poêlée de légumes Fromage Salade de fruits	MARDI 17 MARS	MENU VEGETARIEN Tartiflette Salade Fruit	JEUDI 19 MARS	Betteraves rouges Sauté d'agneau Semoule bio Yaourt nature sucré	VENDREDI 20 MARS	Pâté /cornichon Poisson frais Brocoli Fromage Fruit
LUNDI 23 MARS	Endive, dés de jambon, avocat Sauté de bœuf à la tomate Riz bio Fromage Fruit	MARDI 24 MARS	Rillettes thon st mûret Poulet Carottes vichy Liégeois	JEUDI 26 MARS	Saucisson/beurre Escalope de veau Gratin de PDT Fruit	VENDREDI 27 MARS	MENU VEGETARIEN Potage Œuf Choux fleur béchamel Fromage blanc
LUNDI 30 MARS	Concombres Cordon bleu Petits pois Compote	MARDI 31 MARS	MENU VEGETARIEN Macedoine mayonnaise Quinoa Ratatouille Fromage Fruit	JEUDI 02 AVRIL	Maquereaux Bœuf bourguignon PDT vapeur Petit suisse nature sucré	VENDREDI 03 AVRIL	Potage tomate Tagliatelle au saumon Fromage Fruit
LUNDI 06 AVRIL	MENU VEGETARIEN Betteraves rouges Haricots rouges, maïs, poivron, sauce tomate Semoule aux céréales bio Fromage Fruit	MARDI 07 AVRIL	Salade, thon, tomate, croûton Steak haché Frites Yaourt	JEUDI 09 AVRIL	Céleri rémoulade Escalope de dinde Fondue de poireaux Pâtisserie	VENDREDI 10 AVRIL	Carottes râpées Poisson frais Haricots verts, salisifs Fromage Fruit

MENUS AVRIL 2020

LUNDI 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
 Joyeuses Pâques	Salade, surimi, thon Roti de porc Purée Fruit	Potage légumes Cuisse de canard Haricot beurre Riz au lait	PDT/cervelas Poisson meunière Epinard Fromage Fruit
LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
Sardine à l'huile Saucisse Lentilles bio Fromage Compote	Pâté/cornichon Sauté de poulet sauce au curry Poêlée de légumes Petit suisse aromatisé	MENU VEGETARIEN Taboulé (semoule bio) <i>Galatta bulgura peradivide</i> Carottes vichy Fromage Fruit	Concombre Brandade de morue Pâtisserie Fruit



© Can Stock Photo - csp25898757

Les menus sont corrigés et validés par la diététicienne de la communauté de communes de Haute Saintonge et nos viandes sont d'origine française sous réserve de modifications (livraison, disponibilité ou arrivage).

Nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque).