



MENU DE LA CANTINE - MOIS MARS 2017



L U N D I	27 février Maquereau Rissollette veau Jardinière Fromage Clémentine	6 Carottes râpées Rôti de porc aux herbes Flageolets Fromage blanc/confiture	13 Potage Saumon à la tomate Tortis Fromage Fruit	20 Crêpe emmental Sauté de porc aux olives Haricots beurre Crumble aux pommes	27 Carottes râpées Boulettes au bœuf Haricots verts Clafoutis
M A R D I	28 février Pâté Émincé de dinde aux champignons Carottes vichy Yaourt	7 Potage Cordon bleu Printanière de légumes Poire	14 Tomates/maïs/œufs Chipolatas Poêlée de légumes flanby	21 Potage Rissollette de veau Jardinière de légumes Petits suisses	28 Piémontaise Filet de poisson Poêlée de légumes Glace
J E U D I	2 Betteraves Dos de colin Sauce oseille Riz/fromage Pomme / pomme au four	9 Macédoine Hachis parmentier Salade Liégeois chocolat	16 Concombre Pizzas (brunoise) Fromage/tomates Salade Cocktail de fruits	23 MENU ITALIEN Tomates/mozzarella Lasagne Salade Tiramisu	30 Potage Roti de porc à la moutarde Lentilles Fromage blanc
V E N D R E D I	3 Potage Bourguignon Haricots verts Choux à la crème	10 Rillettes Filet de poisson Ratatouille/semoule Far aux pruneaux	17 Duo céleri/carottes Émincé de poulet à la crème Pommes rissolées Grillé aux pommes	24 Salami Filet de poisson Carottes vichy/pommes vapeur Mousse au chocolat	31 Betteraves Paupiette de veau Frites Yaourt aromatisé

* les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages

ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANCAISE ou UNION EUROPEENNE