


# MENU DE LA CANTINE - MOIS MARS 2019

L U N D I	<p>* les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages</p>	<p><b>4</b></p> <p>Betteraves Escalope de dinde Pommes rissolées Mousse au chocolat</p>	<p><b>11</b></p> <p>Carottes râpées Roti de porc à la moutarde Petits pois fromage Banane</p>	<p><b>18</b></p> <p>Duo céleri/carottes Paupiette veau Coquillettes Yaourt aromatisé</p>	<p><b>25</b></p> <p>Macédoine de légumes Chipolatas Lentilles Far aux pruneaux</p>
M A R D I		<p><b>5</b></p> <p>Concombre à la crème Rissollette veau Flageolets Flamby</p>	<p><b>12</b></p> <p>Cervelas/pommes de terre Boulettes de bœuf VBF à la tomate Haricots beurre Fromage blanc à la Confiture</p>	<p><b>19</b></p> <p>Salade (tomates/œuf/surimi) Sauté de porc aux olives Printanière de légumes Fromage Compote</p>	<p><b>26</b></p> <p>Piémontaise Poisson Ratatouille Petits suisses</p>
J E U D I		<p><b>7</b></p> <p>Saucisson sec Poisson Ratatouille Clafoutis aux cerises</p>	<p><b>14</b></p> <p>Salade (riz/thon/maïs) <b>Pizza</b> lardons/fromage Salade Cocktail fruits</p>	<p><b>21</b></p> <p>Mousse de foie Filet de poisson meunière Riz à la tomate Liégeois chocolat</p>	<p><b>28</b></p> <p>Salami Sauté de veau Carottes vichy Camembert Crumble aux pommes</p>
V E N D R E D I	<p><b>1</b></p> <p>Potage Sauté de porc aux olives Haricots verts Flan</p>	<p><b>8</b></p> <p>Salade (haricots verts/tomates) Pâtes à la bolognaise Gruyère râpé Pomme</p>	<p><b>15</b></p> <p>Rilette Poisson à la normande Poêlée de légumes Poire</p>	<p><b>22</b></p> <p>Radis beurre Poulet rôti Frites <b>Glace</b></p>	<p><b>29</b></p> <p>Salade/tomate/œuf Tartiflette Entremets</p>

**ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANCAISE ou UNION EUROPEENNE**