MENUS DU MOIS DE MARS 2024

Les menus restent sous réserve de modification

Ecoles

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Carotte au piment végétarien Wings de poulet Purée de pomme de terre/Emmental/chou fleur Prune	Concombre à la Crème Sauté de Porc aux Légumes Lentilles aux Légumes Compote de pomme sans sucre ajouté	*Mi-carême*	Friand Fromage Aile de dinde au four Jardinière de Légumes Péyi Pastèque
Lundi 11	**Mardi 12**	**Jeudi 14**	**Vendredi 15**
Céleri rémoulade à la mayonnaise Emincé de volaille Petit pois carotte Fromage Crêpe manioc	Salade de Concombre à la Créole Salaison Dombrés* aux Lentilles et Giraumon Yaourt	Dés de Tomate Boulettes de bœuf Pomme Dauphine*/Haricots Verts Dessert Lacté	Quiche Lorraine Lapin au Four Madère/Choux/Carotte Ananas
Lundi 18	**Mardi 19**	**Jeudi 21**	**Vendredi 22**
Haricots Verts à la Vinaigrette Côte de Porc au Four Spaghetti à la julienne Fromage Fruit frais	Piklis (Choux Blanc/Carotte/ Poivron/Oignon Rouge) Poulet Risotto aux légumes Fromage Pâtisserie	Duo Laitue/ Tomate Tripes de Boeuf Ti'figue et rondelle de carotte Crème dessert	Maïs Brandade de poisson aux légumes Banane dessert
Lundi 25	**Mardi 26**	**Jeudi 28**	**Vendredi 29**
Thème américain Coleslaw Poulet frit Macaroni au fromage Tarte à la pomme	*Thème créole* Salad konkonm e chiktay a mori Kolombo a poul Di ri blan Fomaj Mélanj dè moso fwi	Thème Espagnol Salade tiède de poireau et carotte agrémenté de poivron et miel Paëlla au poulet Floup au lait	*VACANCES DE PAQUES*

Info allergènes :
(a) Lait (b) Gluten (c) Œuf (d) Poisson (e) Sulfites (f) Fruit à coque (g) Crustacés (h) Mollusques (i) Soja (j) Céleri (k) Arachide (l) Moutarde (m) Sésame (n) Lupin