



ECOLE DE TOUVRE



MENUS DU MOIS DE MARS 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06/03 au 12/03	Soupe de tomates vermicelle Jambon blanc Haricots verts Fromage* Compote de pommes	Concombres à la crème Cuisse de poulet grillé aux herbes Petits pois/carottes Fromage* Orange	Betteraves et maïs en salade Saumonette sauce tomate Riz créole Fromage* Banane	Taboulé à la tomate Omelette Ratatouille Yaourt sucré Biscuit sablé
Semaine du 13/03 au 19/03	Velouté de potiron Saucisses de Toulouse Lentilles Fromage* Pomme de Garat	Carottes râpées Sauté de dinde Poêlée de légumes Fromage* Kiwi	Céleri rémoulade Brandade de poisson maison Fromage* Fruit de saison	Emincé de poireaux vinaigrette Steak haché Macaroni à l'emmental râpé Fruit de saison
Semaine du 20/03 au 26/03	Pâté de foie Emincé de dinde à l'Indienne Printanière de légumes Fromage* Fruit de saison	Radis beurre Tartiflette maison Salade verte Cocktail de fruits	Velouté de Champignons Poisson pané Brunoise de légumes Fromage* Fruit de saison	Coleslaw Spaghetti à la Bolognaise maison Yaourt
Semaine du 27/03 au 02/04	Salade Niçoise Rôti de bœuf Poêlée campagnarde Fromage* Fruit de saison	Potage de légumes Encornets à l'Armoricaine Riz Pilaf Fromage* Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Râble de lapin en gibelotte Purée pommes de terre-carottes Compote de poires	Crêpe au fromage Steak de poulet Epinards à la tomate Fromage* Fruit de saison

* Fromages du mois : Camembert, Saint Nectaire, Kiri, Babybel, Vache qui rit, Emmental, Bûche du Pilat, Tomme blanche

