



# ECOLE DE TOUVRE



## MENUS DU MOIS DE MARS 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 05/03 au 11/03</b>	Tomates en salade Merguez Haricots beurre Fromage* Compote de pommes	Velouté de potiron Tartiflette Salade verte Fruit de saison	Taboulé Saumon grillé Epinards à la crème Fromage* Fruit de saison	Concombre en salade Sauté de bœuf Semoule aux épices Yaourt sucré Biscuit sablé
<b>Semaine du 12/03 au 18/03</b>	Pâté de foie Emincé de dinde Coquille Fromage* Fruit de saison	Coleslaw Rôti de bœuf Haricots verts Fromage* Kiwi	Potage de légumes Sauté de porc Pommes vapeur Fromage* Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Poisson meunière Brocolis Fromage* Yaourt aux fruits
<b>Semaine du 19/03 au 25/03</b>	Céleri Rémoulade Lapin sauté persillé Petits pois étuvés Fromage* Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Steak haché Pommes noisettes	Salade de lentilles Cœur de colin Courgettes sautées Fromage* Fruit de saison	Betteraves en salade Rôti de porc Tortis au fromage Fruit de saison
<b>Semaine du 26/03 au 01/04</b>	Soupe de tomate Jambon blanc Purée de pommes de terre Fromage* Fruit de saison	Radis beurre Poisson du jour Ratatouille niçoise Fromage* Fruit de saison	Terrine de campagne Omelette Salade verte  Compote de poires	Haricots verts en salade Saucisse de bœuf Flageolets verts Fromage* Fruit de saison

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

